ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ БЛЮДА В ГЛИНЯНЫХ ГОРШОЧКАХ

КУЛИНАРНЫЕ ЧУДЕСА

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга предназначена для ценителей вкусной, здоровой и ароматной пищи. Именно такими получаются блюда, приготовленные в глиняных горшочках, сочными рыба и мясо, рассыпчатыми каши, нежными овощи.

Мы предлагаем вам самые разнообразные рецепты супов и борщей, мясных, рыбных, грибных и овощных блюд. Они настолько просты, что приготовить их не составит труда даже неопытной хозяйке.

- Ольга Николаевна Трюхан
  - От издательства
  - Щи, борщи, супы
    - Щи с квашеной капустой
    - Щи летние с зеленью
    - Щи зеленые
    - Щи с крапивой и щавелем
    - Щи с речной рыбой
    - Щи с филе сома
    - Борщ по-украински
    - Борщ по-белорусски
    - Борщ с черносливом и грибами
    - Борщ грибной с пастернаком
    - Борщ со свекольной ботвой
    - Борщ с цветной капустой
    - Борщ с краснокочанной капустой и фасолью
    - Борщ с фрикадельками
    - Борщ с потрохами и сметаной
    - Борщ с кальмарами и брюссельской капустой
    - Суп из цветной капусты и сарделек
    - Суп из соленой капусты со шпиком
    - Суп из лапши и брюссельской капусты
    - Суп острый с зеленым горошком
    - Суп томатный острый
    - Суп из помидоров с пармезаном
    - Овощной суп со сметаной и яйцами
    - Суп овощной с фаршем
    - Суп овощной с маринованными грибами
    - Суп с цветной фасолью и помидорами
    - Солянка
    - Суп луковый
    - Суп-пюре из огурцов

- Суп гороховый с алычой
- Гороховый суп с овощами
- Гороховый суп с копченостями
- Грибной суп с телятиной
- Грибной суп с кабачками и зеленью
- Грибной суп с морковью
- Суп из белых грибов с капустой
- Суп из шампиньонов и белых грибов
- Грибной суп с рисом и кефиром
- Грибной суп с зеленым горошком
- Суп-лапша из плавников и хвостов судака
- Рыбный суп с тыквой
- Суп тыквенный
- Молочный суп с грибами
- Суп с цветной капустой и молоком
- Суп из кураги со сливками
- Клубничный суп

○ Блюда из говядины, свинины, баранины
- Гуляш из говядины
- Говядина отбивная
- Отварная говядина с репой
- Говядина с грибами
- Говядина с овощами
- Говядина с кабачками и луком-пореем
- Телятина в омлете
- Клецки из говядины, тушенные в сметане
- Тефтели из говядины в томатном соке
- Жаркое со сметаной
- Ассорти из свинины, говядины и куриного мяса
- Жареная свинина
- Свинина с гречневой кашей
- Свинина с фруктовым уксусом
- Свинина по-молдавски
- Баранина с помидорами и яйцами
- Баранина с фасолью и луком
- Рагу из баранины
- Баранина с болгарским перцем и сельдереем
- Баранина с черносливом
- Фарш, запеченный с яйцами
- Плов восточный
- Плов с бараниной и курдючным салом
- Плов с бараниной и горохом
- Мясо с грибами и картофелем
- Мясо в сметанном соусе

- Мясо с курагой
- Мясо с грибами и сыром
- Пельмени в горшочке со сметаной

- Блюда из птицы и кролика
  - Гуляш из курицы с картофелем
  - Курица со специями и чесноком
  - Курица с рисом и соевым соусом
  - Курица, тушенная с зеленью
  - Курица с баклажанами и морковью
  - Цыплята с яблоками и черносливом
  - Цыплята с грибами
  - Куриные ножки с овощами
  - Курица с пшеном и тыквой
  - Куриное мясо в сметанном соусе
  - Плов из курицы с барбарисом
  - Утка, тушенная с картофелем
  - Утка с репой
  - Гусь по-деревенски
  - Гусь с антоновскими яблоками
  - Кролик, тушенный в красном вине
  - Мясо кролика, тушенное с кореньями
  - Кролик в сметанном соусе
  - Дичь тушеная
  - Дичь с овощами и зеленью
- Блюда из субпродуктов
  - Печень с молодым картофелем
  - Говяжья печень с майонезом
  - Печень с репчатым луком
  - Говяжьи почки, запеченные в сметане
  - Свиные почки, тушенные с солеными огурцами
  - Гуляш из легкого
  - Ассорти из печени, сердца и легких
  - Язык в майонезном соусе
  - Вымя с овощами
  - Требуха с луком и кореньями
  - Потроха, тушенные с овощами
  - Плов с гусиными потрохами
  - Куриные сердца с овощами
  - Куриные желудочки, тушенные с морковью
- Блюда из рыбы
  - Осетрина с грецкими орехами
  - Белуга с каперсами
  - Форель, тушенная со сливочным маслом
  - Горбуша с цветной капустой

- Судак с хреном
- Судак с зеленью
- Судак с шампиньонами
- Судак с ореховым соусом
- Рыбный плов
- Карп, тушенный с виноградным вином
- Щука с майонезом
- Щука с острым перцем
- Сом, запеченный в молочно-яичной смеси
- Сом с кислой капустой и болгарским перцем
- Треска с лимонным соком и специями
- Морской язык с картофелем и зеленью
- Палтус с пармезаном
- Сельдь, тушенная в томатном соусе
- Рыба пикантная
- Паровая рыба
- Рыбное филе под молочным соусом
- Рыбное филе с виноградом и яблоками
- Рыба с солеными груздями
- Рыба, запеченная с сыром
- Морская рыба, запеченная в сметанном соусе
- Рыба по-польски
- Рыба с помидорами и фасолью
- Рыба с рисом и яйцами
- Рыба с овощами и сметаной

○ Блюда из овощей

- Тушеная белокочанная капуста с луком
- Краснокочанная капуста с помидорами и зеленью
- Цветная капуста с творогом и сметаной
- Брюссельская капуста со сливками
- Брокколи с плавленым сыром
- Картофельное пюре с помидорами
- Картофель с брынзой
- Фасоль, тушенная с репчатым луком
- Горошек, тушенный в молоке
- Баклажаны с маринованным луком и маслинами
- Икра из кабачков и свеклы
- Икра овощная
- Овощное ассорти
- Рагу из овощей с кукурузой
- Тушеные овощи
- Овощи в майонезе с зеленым луком
- Овощи, тушенные в томатном соусе

- Блюда из грибов
  - Грибы острые, запеченные в сметане
  - Грибы, запеченные с баклажанами и яйцами
  - Грибы по-французски
  - Грибы с картофелем
  - Грибы с фасолью и зеленью
  - Грибы с кабачками и морковью
  - Грибы с чесноком и сыром
  - Грибы с репчатым луком и зеленью
  - Маслята с картофелем и сметаной
  - Шампиньоны в яблочном соусе
  - Шампиньоны с белокочанной капустой
- Каши
  - Каша гречневая с фаршем
  - Каша гречневая с печенью
  - Гречневая каша с мозгами
  - Каша пшенная с морковью и луком
  - Каша овсяная с грибами
  - Каша рисовая с изюмом
  - Каша манная с изюмом и орехами

Ольга Николаевна Трюхан
Великолепные блюда в глиняных горшочках

От издательства

История глиняных горшочков уходит своими корнями в глубину веков. Когда-то они были незаменимым атрибутом русской кухни. Горшечных дел мастера изготавливали горшочки разных размеров и для различных целей. Наши предки не только готовили в них каши, супы, запекали овощи, рыбу и мясо, но и применяли их для хранения масла, круп, соли, муки и т. д.

К приходу дорогих гостей на стол подавали самые красивые, расписные горшочки, в которые мастера вкладывали частичку своей души, чтобы придать изделию неповторимый вид. Такими горшками хозяюшки дорожили и очень ценили их. Для печи же обычно использовались обыкновенные горшки без орнаментов, так как они сильно коптились.

Но основным достоинством горшков был все-таки не внешний вид. Ценили их за жаростойкость и прочность.

… Шло время, и постепенно русскую печь начали вытеснять электрические и газовые плиты, в результате основной посудой в домах стали кастрюли и сковороды. Однако глиняные горшочки не были забыты. Ценители здоровой, вкусной и ароматной пищи продолжают отдавать им предпочтение. Рыба, приготовленная в горшочке, приобретает необычайную сочность, каши получаются рассыпчатыми, а овощи – ароматными и нежными. Пища из горшочков просто тает во рту, так как не варится, как в обычной кастрюле, а томится на пару.

Любят горшочки и за простоту их использования. Ведь достаточно просто положить в них продукты, закрыть крышечкой, поместить в духовку, немного подождать – и вкусное, питательное и полезное блюдо окажется на вашем столе.

Щи, борщи, супы

Щи с квашеной капустой

Ингредиенты: *1,5 л говяжьего бульона, 1 луковица, 3 небольших клубня картофеля, 4 ст. л. томата-пюре, 1 морковь, 300 г квашеной капусты, 2 ст. л. риса, 1 ст. л. растительного масла, зелень укропа и петрушки, сметана по вкусу, соль, перец.*

Способ приготовления

Квашеную капусту порубите и потушите.

Рис переберите, промойте.

Морковь и лук очистите, нарежьте мелкими кубиками и спассеруйте в сковороде в растительном масле. В конце пассерования добавьте томат-пюре.

Картофель очистите, нарежьте кубиками, положите в горшочек. Туда же влейте кипящий бульон, засыпьте подготовленную рисовую крупу, положите спассерованные лук и морковь, соль, перец, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 30 минут. За несколько минут до конца варки добавьте капусту.

Готовые щи подайте со сметаной и зеленью.

Щи летние с зеленью

Ингредиенты: *1,5 л воды, 300 г свинины, 2 больших пучка щавеля, 1 пучок зелени укропа с петрушкой, 1 морковь, 2 клубня картофеля, соль, перец.*

Способ приготовления

Свинину промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на плиту. Доведите до кипения, снимите пену и, убавив огонь, варите в течение 45 минут до полуготовности.

Картофель и морковь помойте, очистите, нарежьте кубиками. Бульон с нарезанным кубиками мясом перелейте в горшочек, добавьте овощи, посолите, поперчите, накройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и варите.

За 5 минут до конца варки добавьте измельченные щавель и укроп с петрушкой.

Щи зеленые

Ингредиенты: *1,5 л куриного бульона, 400 г щавеля, 3 клубня картофеля, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени укропа, сметана по вкусу, соль.*

Способ приготовления

Картофель тщательно помойте щеткой, отварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Картофельный отвар процедите.

Луковицу очистите и нарежьте кольцами, зелень и корень петрушки измельчите.

Процеженный бульон влейте в горшочек, добавьте нарезанные овощи и $^3/_4$ измельченной зелени, посолите, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 45 минут.

Готовые щи подайте со сметаной, посыпав оставшейся зеленью.

Щи с крапивой и щавелем

Ингредиенты: *1,5 л бульона, 400 г крапивы, 100 г щавеля, 1 некрупная морковь, 1 небольшая луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, зелень укропа и петрушки, 2 дольки чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, соль.*

Способ приготовления

Крапиву переберите, промойте, дайте стечь воде, затем погрузите на 2–3 минуты в кастрюлю с кипящей водой, откиньте на дуршлаг.

Очищенные морковь, лук и чеснок измельчите и пассеруйте в сковороде с растопленным сливочным маслом 5 минут.

Яйца отварите вкрутую, очистите, нарежьте большими кружочками.

Бульон влейте в горшочек, добавьте подготовленные овощи, крапиву, соль, накройте крышкой и поставьте в духовку. Варите 10–15 минут.

Готовые крапивные щи заправьте лимонным соком, добавьте яйца, зелень укропа с петрушкой и измельченный щавель.

Щи с речной рыбой

Ингредиенты: *1,3 л воды, 300 г речной рыбы с крупными костями, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 200 г белокочанной капусты, 1 небольшая морковь, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла, 1 пучок зелени укропа с петрушкой, сметана по вкусу, соль, красный перец.*

Способ приготовления

Рыбу ошпарьте, очистите, промойте, нарежьте ломтиками, залейте горячей водой и варите в кастрюле до полуготовности, затем процедите. Помидор и чеснок нарежьте кружочками, лук – полукольцами, обжарьте в сковороде в масле 5–7 минут.

Капусту нашинкуйте.

Процеженный рыбный бульон влейте в горшочек, добавьте нашинкованную капусту, обжаренные помидор, лук и чеснок, натертую на крупной терке морковь, очищенный и нарезанный кружочками картофель, половину измельченной зелени, посолите, поперчите, закройте крышкой. Поставьте в умеренно разогретую духовку и варите 25–30 минут до готовности.

Готовые щи посыпьте оставшейся зеленью. При подаче к столу заправьте их сметаной.

Щи с филе сома

Ингредиенты: *1,7 л воды, 300 г филе сома, 300 г белокочанной капусты, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 3 ст. л. майонеза, 4 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Луковицу очистите и измельчите.

Сливочное масло распустите в сковороде, обжарьте в нем измельченный лук, затем добавьте томатную пасту и 1 ст. л. воды. Тушите 5 минут.

Картофель очистите, нарежьте кубиками, капусту нашинкуйте. Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками.

Все ингредиенты переложите в горшочек, залейте горячей подсоленной водой, посыпьте перцем.

Горшочек накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 45–50 минут.

При подаче к столу щи заправьте майонезом и посыпьте рубленой зеленью.

Борщ по-украински

Ингредиенты: *1,3 л бульона или воды, 200 г постной говядины, 200 г капусты, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 небольшой помидор, 2 дольки чеснока, зелень петрушки и укропа, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, соль.*

Способ приготовления

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу и помидор потушите в сковороде в масле с добавлением уксуса и сахара. Капусту нашинкуйте, картофель очистите и нарежьте кубиками.

Приготовленный мясной бульон влейте в горшочек, добавьте нарезанную порционными кусками говядину, нашинкованную капусту и тушеные овощи, посолите, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 45–50 минут.

Готовый борщ посыпьте измельченными зеленью и чесноком.

Борщ по-белорусски

Ингредиенты: *1,3 л бульона или воды, 300 г ветчинных костей, 1 сарделька, 3 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 ст. л. 3 %-ного уксуса, зелень по вкусу, соль, перец.*

Способ приготовления

Ветчинные кости варите в воде или бульоне 45 минут. Полученный бульон процедите, влейте в горшочек.

Картофель и свеклу очистите, нарежьте кубиками, луковицу – кольцами, сардельку – кружочками, уложите в горшочек. Добавьте уксус, соль и перец, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 45 минут.

Перед подачей к столу горячий борщ посыпьте измельченной зеленью.

Борщ с черносливом и грибами

Ингредиенты: *1,3 л воды или бульона, 100 г вареного чернослива, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. белых грибов, 150 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 1 свекла, 1 ч. л. томата-пюре, 1 ст. л. растительного масла, базилик, специи, соль.*

Способ приготовления

Подготовленные грибы отварите, откиньте на дуршлаг, бульон процедите. Грибы промойте, нарежьте соломкой.

Капусту нашинкуйте. Картофель и свеклу очистите и нарежьте кубиками, морковь – соломкой, репчатый лук – кольцами.

В сковороде обжарьте в масле свеклу, лук, морковь, добавьте томат-пюре, 1 ч. л. воды и тушите до полуготовности 15 минут на слабом огне.

В горшочек влейте бульон или воду, добавьте грибы, капусту, тушеные овощи, картофель, нарезанный кусочками чернослив, специи, посолите, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 50 минут.

Готовый борщ посыпьте измельченной зеленью базилика.

Борщ грибной с пастернаком

Ингредиенты: *1,5 л воды, 100 г свежих грибов, 1 свекла, 50 г белокочанной капусты, 20 г корня пастернака, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 2 зеленых болгарских перца, 1 ч. л. топленого масла, 1 ст. л. сметаны, лавровый лист, специи и соль по вкусу.*

Способ приготовления

Грибы очистите, промойте, варите в кастрюле до полуготовности. Затем воду слейте, грибы снова промойте, залейте водой и варите до готовности. В конце варки добавьте соль. Шумовкой выньте грибы из кастрюли, нашинкуйте. Бульон процедите.

В горшочек положите размягченное топленое масло, сверху слоями выложите нарезанные кольцами лук, соломкой свеклу, нашинкованную белокочанную капусту, очищенные и нарезанные корень пастернака, картофель и болгарский перец, залейте грибным бульоном, добавьте специи по вкусу и лавровый лист. Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 40 минут.

При подаче к столу в борщ добавьте измельченные грибы и сметану.

Борщ со свекольной ботвой

Ингредиенты: *1,4 л бульона или воды, 300 г свекольной ботвы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 70 г свежих бобов, 1 свежее яйцо, 50 г майонеза, специи, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Листья молодой свеклы промойте и нашинкуйте. Картофель очистите и нарежьте дольками, морковь и лук – кубиками.

Кипящий бульон влейте в горшочек, положите в него нарезанные свекольные листья, овощи, бобы, посолите, добавьте специи, закройте крышкой и поставьте в умеренно нагретую духовку на 1 час.

За 3 минуты до конца варки в горшочек осторожно введите взбитое яйцо и варите до готовности.

Готовый борщ заправьте майонезом и подайте к столу прямо в горшочке.

Борщ с цветной капустой

Ингредиенты: *1,5 л воды, 200 г говядины, 2 свеклы, 200 г цветной капусты, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 2 дольки чеснока, 2 помидора, 3 ст. л. сметаны, соль, специи.*

Способ приготовления

Свеклу сварите в кастрюле до полуготовности, охладите, очистите и нарежьте соломкой.

Подготовленную говядину залейте холодной водой, поставьте на плиту, доведите до кипения, периодически снимая пену шумовкой, затем огонь убавьте и варите 40 минут.

Луковицу очистите, нарежьте кольцами, картофель и корень петрушки – небольшими кусочками, помидоры – ломтиками. Смешайте, припустите в небольшом количестве воды 5 минут.

Бульон влейте в горшочек, добавьте нарезанное кусочками мясо, свеклу, измельченную капусту, припущенные овощи, измельченный с помощью чесночницы чеснок, соль, специи, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 50–60 минут. Перед подачей к столу борщ заправьте сметаной.

Борщ с краснокочанной капустой и фасолью

Ингредиенты: *1,4 л воды, 100 г грудинки, 1 небольшая свекла, 100 г краснокочанной капусты, 1 клубень картофеля, 2 ст. л. цветной фасоли, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. л. томата-пюре, 1 небольшое яблоко, 1 ст. л. сахара, 20 г свиного сала, 2 дольки чеснока, зелень по вкусу, специи, соль.*

Способ приготовления

Фасоль замочите в теплой воде, затем отварите в кастрюле.

Мясо уложите в кастрюлю, залейте водой, поставьте на плиту и доведите до кипения, регулярно снимая пену.

Свеклу и коренья очистите, нарежьте небольшими кусочками, потушите в растопленном свином сале, добавьте томат-пюре.

Мясо выньте из бульона, разрежьте на порционные кусочки.

Бульон процедите, влейте в горшочек. Туда же добавьте тушеные коренья, фасоль, очищенный и нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту, соль, сахар и специи. Закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 35–40 минут.

За 3 минуты до конца варки в борщ введите нарезанное дольками яблоко и толченый чеснок.

При подаче к столу в горшочек добавьте порционные куски мяса, посыпьте борщ зеленью.

Борщ с фрикадельками

Ингредиенты: *1,2 л бульона, 2 свеклы, 150 г квашеной или свежей капусты, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 2 ст. л. томата-пюре, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, соль.*

Для фрикаделек: 250 г фарша, 1 яйцо, 1 ст. л. риса, 1 небольшая луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенные и нарезанные небольшими кусочками свеклу и репчатый лук потушите в сковороде в масле, добавив томат-пюре.

Капусту нашинкуйте, картофель и морковь очистите и нарежьте кубиками. Рис промойте.

Очищенную луковицу пропустите через мясорубку или измельчите, добавьте яйцо, фарш, рис, соль, перец и все тщательно перемешайте. Из получившейся массы сформуйте фрикадельки.

Приготовленный мясной бульон влейте в горшочек, добавьте фрикадельки, нашинкованную капусту и тушеные овощи, посолите, закройте крышкой, поставьте в холодную духовку, постепенно нагрейте и варите борщ до готовности (45–50 минут).

Борщ с потрохами и сметаной

Ингредиенты: *1 л воды, 0,5 л кваса, 300 г потрохов, 2 клубня картофеля, 1 свекла, 200 г свежей капусты, 1 помидор, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль.*

Способ приготовления

Потроха отварите в кастрюле, добавьте половину крупно нарезанных кореньев. Затем бульон процедите и влейте в горшочек. Потроха нарежьте небольшими кусочками.

Свеклу очистите и нарежьте соломкой, помидор – ломтиками, потушите в сковороде в растительном масле.

Картофель и морковь нарежьте кубиками, капусту нашинкуйте, положите в горшочек, добавьте тушеные овощи, влейте квас, добавьте соль и специи по вкусу. Закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку на 40 минут.

При подаче к столу в тарелки положите кусочки потрохов, посыпьте рубленой зеленью и заправьте сметаной.

Борщ с кальмарами и брюссельской капустой

Ингредиенты: *1,3 л воды или бульона, 300 г кальмаров, 2 свеклы, 2 клубня картофеля, 150 г брюссельской капусты, 3 дольки чеснока, соль, перец.*

Способ приготовления

Кальмары очистите, удалите пленку, затем тщательно промойте их в воде, меняя ее 2–3 раза, переложите в кастрюлю, залейте водой и варите при слабом кипении 5 минут.

Картофель, свеклу очистите, нарежьте соломкой, брюссельскую капусту нашинкуйте, переложите в горшочек, залейте бульоном, посолите, поперчите, посыпьте толченым чесноком и накройте крышкой. Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку на 40 минут.

За 5 минут до конца варки в борщ добавьте нарезанные кусочками кальмары.

Суп из цветной капусты и сарделек

Ингредиенты: *1,2 л куриного бульона, 500 г цветной капусты, 700 г картофеля, 300 г грибов, 4 сардельки, соль, красный молотый перец.*

Способ приготовления

Цветную капусту промойте, разберите на соцветия, уложите на дно горшочка, затем добавьте очищенные и нарезанные кубиками картофель и грибы, влейте горячий бульон так, чтобы он покрыл продукты на 2–3 см, заправьте солью и перцем и варите до готовности.

За 5 минут до готовности в суп добавьте нарезанные кружочками сардельки.

Вместо свежих грибов можно использовать сухие, предварительно размоченные в теплой воде.

Суп из соленой капусты со шпиком

Ингредиенты: *1,2 л воды, 200 г свинины, 400 г соленой капусты, 100 г шпика, 1 сарделька, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.*

Способ приготовления

Свинину, шпик и сардельку нарежьте небольшими кубиками, уложите в горшочек вместе с соленой капустой, залейте горячей водой, на 20 минут поставьте в умеренно разогретую духовку.

Горшочек достаньте из духовки, добавьте подготовленные и нарезанные картофель и коренья и поставьте в духовку еще на 20 минут.

Перед подачей к столу суп разлейте по порционным тарелкам.

Суп из лапши и брюссельской капусты

Ингредиенты: *1 л бульона с кусочками мяса, 500 мл воды, 400 г лапши, 20 г подсолнечного масла или жира, 300 г брюссельской капусты, мускатный орех, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления

На несколько минут положите лапшу в разогретое масло, переложите в горшочек и залейте кипящей подсоленной водой так, чтобы лапша была полностью ею покрыта. Дайте лапше разбухнуть, затем залейте ее горячим бульоном, положите кусочки мяса и соцветия предварительно отваренной в подсоленной воде брюссельской капусты.

Добавьте в суп соль и мускатный орех.

Горшочек поставьте в теплую духовку на 15 минут.

Перед подачей к столу посыпьте суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп острый с зеленым горошком

Ингредиенты: *1,7 л бульона, 8 ст. л. растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 стакан мелко нарубленного репчатого лука, 1 стакан мелко нарезанного сельдерея, 100 г нарезанной кубиками моркови, 4 ч. л. томатной пасты, 1 стакан зеленого горошка, 1 стакан фасоли, 3 ст. л. риса, 4 штуки лаврового листа, 4 крупных помидора, 4 ст. л. тертого сыра, соль, перец.*

Способ приготовления

Нарубленные чеснок и лук обжарьте в масле, добавьте сельдерей и морковь. Все потушите и разложите по порционным горшочкам.

В каждый горшочек добавьте горячий бульон, томатную пасту, фасоль, зеленый горошек, рис, лавровый лист, соль и перец и поставьте в умеренно разогретую духовку. Тушите до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

В конце тушения добавьте нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр.

Тушите еще 5 минут, затем выньте из духовки и подайте к столу.

Суп томатный острый

Ингредиенты: *800 мл бульона, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 кг помидоров, 200 г белого хлеба, 3 ст. л. тертого сыра, соль, перец.*

Способ приготовления

Лук и чеснок (2 дольки) очистите, мелко нарежьте, обжарьте в глубокой сковороде в оливковом масле. Добавьте нарезанные дольками помидоры, обжарьте их вместе с луком и чесноком. Влейте горячий бульон, положите 100 г белого хлеба, нарезанного кубиками, приправьте солью и перцем.

Накройте сковороду крышкой и варите на слабом огне примерно 40 минут.

Разлейте суп по порционным горшочкам, в каждый из них положите по куску белого хлеба, натертого оставшимся чесноком и посыпанного тертым сыром.

Поставьте горшочки в духовку, не закрывая крышкой, и выдерживайте в ней до тех пор, пока сыр не запечется до корочки.

Суп из помидоров с пармезаном

Ингредиенты: *1,2 л куриного бульона, 5 помидоров, 3 луковицы, 150 г сыра пармезан, 3 ломтя ржаного хлеба, 3 дольки чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления

Очищенные лук и чеснок измельчите, уложите на дно горшочка, залейте оливковым маслом, затем добавьте нарезанные кубиками помидоры.

В горшочек влейте горячий бульон, положите нарезанный кубиками хлеб, добавьте соль и перец.

Горшочек накройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку. Варите суп в течение 40–45 минут.

Перед подачей к столу посыпьте измельченным с помощью терки сыром.

Овощной суп со сметаной и яйцами

Ингредиенты: *1,3 л бульона, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 300 г свежих огурцов, 2 вареных яйца, 100 г сметаны, 2 ст. л. рубленого укропа, 0,5 стакана отвара от консервированного зеленого горошка, соль, перец.*

Способ приготовления

В горшочек влейте горячий бульон, добавьте измельченные яйца, соль, перец, зеленый горошек. Накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 20 минут.

При подаче к столу в суп добавьте нарезанные кружками огурцы и укроп, влейте отвар от консервированного зеленого горошка и заправьте сметаной.

Суп овощной с фаршем

Ингредиенты: *1,5 л бульона, 300 г говяжьего фарша, 500 г овощей (1 морковь, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 клубень картофеля), 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Овощи очистите, помойте, натрите на крупной терке, кроме картофеля, который нарежьте кубиками.

В сковороде обжарьте в масле подготовленные овощи, добавьте говяжий фарш, все тщательно перемешайте.

В горшочек влейте бульон, добавьте обжаренные с фаршем овощи, картофель, соль, закройте крышкой и поставьте в умеренно нагретую духовку на 35 минут.

За 5 минут до конца варки суп посыпьте мускатным орехом и зеленью.

Суп овощной с маринованными грибами

Ингредиенты: *1,3 л бульона, 300 г овощей разного цвета, 100 г маринованных грибов, 50 г лапши, 2 ст. л. сливочного масла, зелень по вкусу, соль.*

Способ приготовления

Овощи помойте, если надо, очистите, натрите на терке или мелко нарежьте.

В сковороде распустите сливочное масло и быстро, в течение 3–4 минут, на сильном огне обжарьте подготовленные овощи.

В горшочек влейте горячий бульон, добавьте обжаренные овощи, нарезанные соломкой маринованные грибы, соль.

Горшочек накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Варите суп 35 минут.

За 5 минут до конца варки в горшочек всыпьте лапшу и варите до готовности.

Перед подачей к столу в суп добавьте измельченную зелень.

Суп с цветной фасолью и помидорами

Ингредиенты: *1,3 л бульона, 1 стакан консервированной фасоли, 300 г свежих помидоров, 2 сырых яйца, 0,5 стакана сливок, зелень по вкусу, соль, перец.*

Способ приготовления

В горшочек влейте горячий бульон, добавьте нарезанные ломтиками помидоры, соль, перец, фасоль. Накройте его крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 35 минут.

За 5 минут до конца варки в суп добавьте взбитые сырые яйца и рубленую зелень.

При подаче к столу заправьте суп взбитыми сливками.

Солянка

Ингредиенты: *1,7 л воды, 200 г телятины, 100 г говяжьих костей, 150 г ветчины, 150 г нежирной вареной колбасы, 5 грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. каперсов, 8 маслин без косточек, 0,5 стакана сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томата-пюре, 2 помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Из говяжьих костей сварите бульон (1,5 л), налейте его в горшочек, положите туда же нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон в 2 ст. л. масла телятину, ветчину и колбасу, добавьте предварительно нарезанные и обжаренные в оставшемся масле лук и грибы. После этого положите мелко нарезанный огурец и посолите.

Поставьте горшочек в теплую духовку и доведите суп до кипения.

Перед тем как подать солянку к столу, положите в нее маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, ломтики свежих помидоров, мелко нарубленную зелень и дольку лимона. По традиции к солянке подают пироги.

Суп луковый

Ингредиенты: *1,7 л бульона мясного или из кубика, 10 луковиц, 3 дольки чеснока, 100 г сливочного или растительного масла, 100 г сыра, 100 г сухарей, зелень укропа, соль.*

Способ приготовления

Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте, обжарьте в сливочном или растительном масле и переложите в горшочек. Залейте чесночно-луковую смесь горячим бульоном, посолите.

Горшочек поставьте в духовку на 20–30 минут.

При подаче к столу в каждую тарелку положите сухари и посыпьте тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп-пюре из огурцов

Ингредиенты: *1,5 л бульона, 7 свежих огурцов, 4 ст. л. сливочного масла, 2 свежих яйца, 1 стакан молока, 3 вареных яичных желтка, гренки, соль, перец.*

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожицы и припустите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем протрите их через сито.

Горячий бульон влейте в горшочек, добавьте протертые огурцы, взбитые яйца, соль, перец.

Горшочек накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 30 минут.

При подаче к столу суп посыпьте измельченными желтками. В каждую тарелку добавьте по 1 ст. л. сливочного масла.

К супу подайте гренки.

Суп гороховый с алычой

Ингредиенты: *1,3 л воды, 800 г баранины, 4 ст. л. гороха нут, 4 луковицы, 4 клубня картофеля, 15 штук алычи, мята на кончике ножа, 2 ч. л. настоя шафрана, специи и соль по вкусу, 10 горошин черного перца.*

Способ приготовления

Баранину промойте и нарежьте кусочками. В горшочек положите мясо и предварительно замоченный в горячей воде горох. Залейте горшочек на $^3/_4$ горячей водой, поставьте в духовку и варите на слабом огне при закрытой крышке.

За полчаса до готовности положите в горшок очищенный и нарезанный крупными кусками картофель, нарезанный кольцами репчатый лук и алычу.

Перед окончанием варки суп посолите и добавьте специи. Перед подачей к столу в горшочек добавьте настой шафрана, который заваривается, как чай, из расчета 1 г шафрана на 120 г воды. Если суп готовится в порционных горшочках, то подавать его нужно прямо в них.

Гороховый суп с овощами

Ингредиенты: *1,5 л бульона или воды, 1,5 стакана лущеного гороха, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 пучок базилика, соль.*

Способ приготовления

Лущеный горох залейте холодной водой и варите в кастрюле до полуготовности, добавив измельченный корень петрушки и нарезанную кружочками морковь.

Лук очистите, нашинкуйте, пассеруйте в сковороде в растительном масле 5 минут, добавьте томатную пасту, немного воды или бульона и тушите еще 5 минут.

В горшочек влейте бульон вместе с отварным горохом, добавьте тушеные овощи, соль, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Варите 25 минут.

В конце варки добавьте рубленый базилик.

Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты: *1,5 л бульона, 1 стакан лущеного гороха, 300 г копченой грудинки, 1 морковь, 3 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сливок, кардамон, соль, перец.*

Способ приготовления

Морковь очистите, нарежьте небольшими кусочками и тушите в сливочном масле, распустив его в сковороде.

Грудинку нарежьте порционными кусочками, предварительно удалив кости.

Горох варите до полуготовности, затем выньте шумовкой.

Горячий бульон влейте в горшочек, добавьте куски грудинки, тушеную морковь, заправьте солью, перцем, кардамоном.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Варите суп 30 минут.

Перед подачей к столу заправьте суп сливками.

Грибной суп с телятиной

Ингредиенты: *1,2 л бульона или воды, 300 г телятины, 2 клубня картофеля, 3 ст. л. шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, зелень петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления

Телятину нарежьте порционными кусочками и тушите вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности.

Картофель и морковь очистите, нарежьте кубиками. Зелень тщательно промойте, измельчите.

В горшочек положите тушеные мясо и грибы, добавьте картофель и морковь, измельченную зелень, посолите, поперчите, залейте горячим бульоном, накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 45 минут.

Суп можно готовить также и с сушеными грибами.

Грибной суп с кабачками и зеленью

Ингредиенты: *1,3 л воды, 2 ст. л. сушеных грибов, 300 г кабачков, 1 стакан молока, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. л. сметаны, соль, перец.*

Способ приготовления

Морковь и кабачки очистите, натрите на терке, лук нашинкуйте.

Грибы замочите, затем отварите в кастрюле, сменив воду два раза. Бульон процедите, грибы нарежьте соломкой.

В грибной бульон влейте молоко, добавьте соль, перец, тщательно перемешайте.

Кабачки, морковь, лук переложите в горшочек, добавьте измельченные грибы, залейте молочно-грибным бульоном, заправьте сметаной, посыпьте солью и перцем, закройте крышкой и поставьте на 20 минут в умеренно разогретую духовку.

Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

Грибной суп с морковью

Ингредиенты: *1,4 л грибного бульона, 200 г маринованных грибов, 3 свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 1 маринованный болгарский перец, 100 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления

Свеклу и морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке. Лук и болгарский перец тонко нарежьте.

Подготовленные овощи обжарьте в сковороде на разогретом растительном масле. Затем добавьте немного грибного бульона и тушите на слабом огне, периодически помешивая.

Маринованные грибы нарежьте соломкой.

В горшочек влейте грибной бульон, положите грибы, тушеные овощи, соль, перец, закройте крышкой и поставьте на 25 минут в умеренно разогретую духовку. Вынув горшочек из духовки, положите в суп сметану и оставьте на 15 минут, после чего подайте к столу в порционных тарелках.

Суп из белых грибов с капустой

Ингредиенты: *1,2 л воды, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г свежей капусты, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.*

Способ приготовления

Грибы отварите в кастрюле. Бульон процедите, грибы нарежьте соломкой.

В горшочек слоями выложите овощи: очищенные и нарезанные кубиками картофель и луковицу, нашинкованную капусту, рубленую зелень, соль, перец, влейте грибной бульон и закройте крышкой.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и варите до готовности (35 минут).

При подаче к столу в суп положите ломтики грибов, заправьте сметаной.

Суп из шампиньонов и белых грибов

Ингредиенты: *1,3 л куриного бульона, 200 г свежих белых грибов, 200 г шампиньонов, 100 г сухих белых грибов, 2 луковицы, 50 г растительного масла, 100 г стеблевого сельдерея, 400 г картофеля, 1 ст. л. сметаны, соль, перец белый.*

Способ приготовления

Картофель очистите и отварите в воде.

Очищенные и нарезанные лук и сельдерей обжарьте в масле.

Сухие грибы замочите в теплой воде на 1 час, затем мелко нарежьте.

Белые грибы варите почти до готовности в подсоленной воде.

Картофель, лук, сельдерей, шампиньоны и размоченные сухие грибы измельчите в блендере до однородной консистенции, переложите в горшочек, добавьте куриный бульон до горлышка горшка, соль и перец.

В горшок положите 3–4 белых гриба (желательно целых) на 1 порцию, добавьте сметану. Горшочек плотно закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и варите до готовности.

Грибной суп с рисом и кефиром

Ингредиенты: *1,2 л грибного бульона, 2 ст. л. нашинкованных вареных грибов, 0,5 стакана риса, 1 л кефира, 1 корень петрушки, 1 морковь, 0,5 стакана сливок, 2 ст. л. измельченного укропа, соль, перец.*

Способ приготовления

Корень петрушки и морковь очистите и натрите на терке.

В горшочек влейте смешанный с кефиром и сливками грибной бульон, добавьте тертые овощи, промытый рис, грибы, заправьте солью и перцем.

Горшочек накройте крышкой, поставьте в холодную духовку, которую постепенно нагрейте, и варите 40 минут.

За 5 минут до конца варки в суп добавьте зелень.

Грибной суп с зеленым горошком

Ингредиенты: *1,5 л грибного бульона, 2 ст. л. нарезанных вареных грибов, 2 клубня картофеля, 75 г белокочанной капусты, 75 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 ч. л. измельченной петрушки, 1 лавровый лист, соль, перец.*

Способ приготовления

Грибной бульон влейте в горшочек, добавьте горошек, измельченную белокочанную и цветную капусту, очищенный и нарезанный кубиками картофель, заправьте солью и перцем.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в холодную духовку, которую постепенно нагрейте, и варите 35 минут.

За 5 минут до конца варки в суп добавьте лавровый лист и петрушку.

Перед подачей к столу в тарелки с супом положите измельченные грибы.

Суп-лапша из плавников и хвостов судака

Ингредиенты: *1,4 л воды, 400 г плавников и хвостов судака, 1 морковь, 2 ст. л. лапши, 1 лимон, 3 клубня картофеля, 0,5 пучка зелени укропа, соль.*

Способ приготовления

Картофель и морковь очистите и нарежьте соломкой.

Лимон очистите, выжмите из него сок. Цедру нарежьте небольшими кусочками.

Подготовленные хвосты и плавники судака положите в горшочек, добавьте горячую подсоленную воду, овощи, лимонную цедру.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и варите 45 минут.

За 5 минут до конца варки в горшочек добавьте лапшу, влейте лимонный сок, посыпьте суп рубленой зеленью укропа.

Рыбный суп с тыквой

Ингредиенты: *1,7 л воды, 400 г филе морской рыбы, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 300 г тыквы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 2 вареных яйца, 1 лавровый лист, 1 пучок листьев розмарина, соль по вкусу, 4 горошины душистого перца.*

Способ приготовления

Луковицу очистите и измельчите. Картофель, морковь и тыкву очистите, помойте, нарежьте соломкой. Яйца натрите на терке. Рыбное филе нарежьте кусочками.

В горшочек влейте растительное масло, затем слоями выложите подготовленные ингредиенты. Залейте горячей подсоленной водой, добавьте лавровый лист, душистый перец.

Горшочек накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 35 минут.

При подаче к столу суп посыпьте измельченными листьями розмарина.

Суп тыквенный

Ингредиенты: *1,5 л молока, 300 г тыквы, цедра 1 лимона, 4 вареных яйца, 4 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Тыкву очистите, нарежьте небольшими кусочками. Цедру измельчите.

В горшочек влейте горячее подсоленное молоко, добавьте кусочки тыквы и цедру, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 25–30 минут.

Готовый суп посыпьте измельченными вареными яйцами.

К супу можно подать гренки из пшеничного хлеба.

Молочный суп с грибами

Ингредиенты: *1,5 л молока, 200 г белых грибов или шампиньонов, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Грибы очистите, нарежьте соломкой, обжарьте в сливочном масле, добавьте очищенную и измельченную луковицу, 1 ст. л. воды и тушите 5–7 минут.

Картофель очистите, нарежьте кубиками.

В горшочек влейте горячее молоко, добавьте тушеные грибы с луком, картофель, посолите.

Горшочек накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 35 минут.

Суп с цветной капустой и молоком

Ингредиенты: *1,7 л молока, 400 г цветной капусты, 4 вареных яйца, соль.*

Способ приготовления

Капусту промойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Разделите на соцветия, положите в горшочек, залейте подсоленным молоком.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 25 минут.

При подаче к столу суп посыпьте рублеными яйцами.

Суп из кураги со сливками

Ингредиенты: *1,5 л воды, 400 г кураги, цедра 1 лимона или апельсина, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 г сливок, 400 г печенья.*

Способ приготовления

В сковороде распустите сливочное масло и обжарьте в нем муку.

Промытую курагу, сахар, измельченную цедру опустите в горшочек, залейте горячей водой. Добавьте небольшими порциями муку и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 30 минут. Готовый суп немного остудите, заправьте сливками.

К этому супу на отдельной тарелке подайте печенье.

Клубничный суп

Ингредиенты: *1,3 л воды, 600 г клубники, 0,5 стакана сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала, 1 стакан густых сливок.*

Способ приготовления

Свежие ягоды переберите, промойте, отожмите из них сок. Мезгу переложите в горшочек, залейте кипящей водой, добавьте сахар, закройте крышкой и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

За 2 минуты до конца варки картофельный крахмал разведите небольшим количеством холодной воды, влейте в кипящий отвар. Хорошо размешайте.

Готовый суп охладите, затем влейте холодный сок. Разлейте по тарелкам и заправьте сливками.

Блюда из говядины, свинины, баранины

Гуляш из говядины

Ингредиенты: *500 г говядины, 4 луковицы, 100 г растительного масла, 2 помидора, 100 г моркови, 500 г картофеля, 2 дольки чеснока, 1 л мясного бульона, соль, черный и красный молотый перец.*

Способ приготовления

Репчатый лук, очищенный и нарезанный кольцами, обжарьте на сковороде в растительном масле.

Мясо промойте, нарежьте кусочками по 50 г, посолите, посыпьте молотым черным и красным перцем, толченым чесноком, смешайте с обжаренным луком и жарьте на слабом огне до полуготовности.

Разложите мясо по горшочкам, добавьте очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь. Все залейте мясным бульоном и поставьте в духовку. За 20–30 минут до готовности добавьте помидоры, предварительно нарезанные и освобожденные от семян, и посолите.

Говядина отбивная

Ингредиенты: *1,2 кг говядины, 3 крупных помидора, 5–6 клубней картофеля, 150 г грибов, мясной бульон, 1 морковь, 1 луковица, 100 г жира, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. муки, 2 дольки чеснока, 1 корень петрушки, зелень петрушки и укропа, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.*

Способ приготовления

Говядину промойте, разрежьте на порционные куски, отбейте, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке с двух сторон и обжарьте в жире.

Обжаренное мясо положите в горшочек и залейте мясным бульоном на $^2/_3$ объема.

Картофель и грибы нарежьте ломтиками, обжарьте в 2 ст. л. сливочного масла.

Морковь, лук, помидоры, корень петрушки помойте, очистите, мелко нарежьте и спассеруйте в оставшемся сливочном масле. Все смешайте и добавьте к мясу, залейте сметаной.

Закройте горшочек крышкой, поставьте его в умеренно разогретую духовку и тушите до готовности.

Когда мясо будет готово, добавьте соль, перец по вкусу, мелко нарубленные чеснок и зелень петрушки и укропа.

Отварная говядина с репой

Ингредиенты: *2 кг мякоти говядины, 2 моркови, 4 луковицы, 2 репы среднего размера, зелень петрушки, 4 штуки лаврового листа, соль, 5–8 горошин перца.*

Способ приготовления

Мясо промойте, очистите от пленок, целым куском уложите в горшок и залейте горячей водой так, чтобы она покрывала мясо.

Горшок закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку. Держите в ней 2,5 часа при слабом огне.

За 30 минут до окончания варки в горшок добавьте очищенные и нарезанные дольками морковь, репу, измельченный лук, лавровый лист, перец горошком, посолите.

Когда мясо будет полностью готово, бульон слейте, а мясо нарежьте ломтиками и разложите по тарелкам, посыпав рубленой зеленью петрушки.

В качестве гарнира подайте отварной картофель. Для пикантности мясо можно полить любым соусом.

Говядина с грибами

Ингредиенты: *1 кг говядины, 100 г топленого сала, 200 г грибов, 800 г молодого картофеля, 300 г лука, 150 г сметаны, соль.*

Способ приготовления

Говядину нарежьте (по 3–5 кусочков на порцию), обжарьте в топленом сале с кольцами лука.

Мясо и лук выложите в горшочек, добавьте отварные и нашинкованные грибы, целые некрупные клубни или дольки очищенного картофеля, посолите, залейте бульоном, в котором варились грибы, и потушите.

За 3 минут до готовности добавьте сметану.

Говядина с овощами

Ингредиенты: *1 кг говядины, 3–4 луковицы, 3 моркови, 3–4 корня сельдерея, 2 баклажана среднего размера, 6 клубней картофеля, 120 г шпика, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Картофель очистите, отварите и сделайте из него пюре.

Подготовленные мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустите через мясорубку, посолите и поперчите.

Баклажаны обдайте кипятком и снимите с них кожицу.

Горшочек смажьте небольшим количеством масла, положите на дно картофельное пюре, на него – массу из мяса и овощей, сверху – нарезанные кубиками баклажаны и шпик. Все посыпьте сухарями, а на поверхности разложите кусочки масла.

Горшочек поставьте в духовку и тушите мясо с овощами при средней температуре.

Говядина с кабачками и луком-пореем

Ингредиенты: *550 г говядины, 2–3 стебля лука-порея, 250 г моркови, 2 молодых кабачка, 125 г шпика, 150 г сельдерея, 400 г очищенных грибов, 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, жир, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец.*

Способ приготовления

Подготовленные мясо и овощи (кроме кабачков) пропустите через мясорубку, хорошо посолите и поперчите.

Кабачки помойте, очистите, нарежьте кубиками. Грибы тщательно промойте в холодной воде и нарежьте кусочками.

В смазанный жиром горшочек выложите сначала картофельное пюре, затем массу из мяса и овощей, после этого кубики кабачков, сверху кубики шпика и грибы, посыпьте сухарями. На поверхности разложите кусочки масла.

Горшочек поставьте в духовку, не закрывая крышкой, и тушите блюдо до готовности на среднем огне.

Телятина в омлете

Ингредиенты: *1,5 кг телятины, 400 г лука, 100 г растительного масла, 8 яиц, 1,5 стакана молока, 1 ст. л. муки, соль.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте брусочками, посолите, обжарьте в масле вместе с очищенным и измельченным луком.

Яйца взбейте с молоком, постепенно добавляя муку, посолите.

Обжаренное мясо разложите по порционным горшочкам, залейте омлетной смесью и запекайте в духовке примерно 20 минут.

Клецки из говядины, тушенные в сметане

Ингредиенты: *700 г говядины, 2 кг картофеля, 100 г пшеничной муки, 3 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г сметаны, специи, соль.*

Способ приготовления

Говядину промойте, разрежьте на куски, пропустите через мясорубку вместе с очищенным луком. В фарш добавьте специи и соль.

Картофель очистите и натрите на терке, положите на сито, дайте жидкости стечь, посолите, добавьте муку и все тщательно перемешайте.

Подготовленную смесь сформуйте в виде клецок с мясным фаршем, слегка обжарьте на сковороде в масле, переложите в горшочек, залейте сметаной и тушите, закрыв крышкой, в умеренно разогретой духовке до готовности.

Тефтели из говядины в томатном соке

Ингредиенты: *1,5 кг говядины, 2 луковицы, 200 г растительного масла, соль, перец.*

Для маринада: 200 г моркови, 300 г лука, 1 л томатного сока, 50 мл растительного масла, 3 ст. л. муки, 2 штуки лаврового листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мясо промойте, очистите от сухожилий, разрежьте на небольшие куски и пропустите через мясорубку. В фарш добавьте рубленый лук, посолите, поперчите и перемешайте. Из фарша сформуйте шарики по 6–8 штук на 1 порцию, обжарьте их в большом количестве масла на среднем огне.

Морковь очистите, нарежьте тонкой соломкой, очищенный лук измельчите, все обжарьте на сковороде в масле, добавьте муку, еще немного прожарьте, влейте томатный сок, положите лавровый лист и перец горошком.

Обжаренные шарики аккуратно сложите в горшочек, залейте маринадом, поставьте горшочек в умеренно разогретую духовку и тушите на слабом огне 20–30 минут.

При подаче к столу блюдо посыпьте измельченной зеленью.

Жаркое со сметаной

Ингредиенты: *1,6 кг говядины или свинины, 4 ст. л. сливочного масла, 4 луковицы, 200 мл бульона, 200 г сметаны, 1,5 стакана белого сухого вина, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в половине указанного количества масла с обеих сторон.

Лук очистите, нарежьте колечками и тоже слегка обжарьте в оставшемся масле.

Мясо и лук положите в глиняный горшочек, поперчите, посолите, добавьте лавровый лист и влейте бульон. Поставьте горшочек в умеренно разогретую духовку на 30 минут. За несколько минут до готовности добавьте в жаркое сухое вино.

Готовое блюдо залейте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Ассорти из свинины, говядины и куриного мяса

Ингредиенты: *500 г свинины, 600 г говядины, 600 г куриного мяса, 1 луковица, 3 моркови, 100 г стеблевого сельдерея, 100 г сметаны, специи, соль.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте небольшими кусочками, обжарьте по отдельности в сковороде и переложите в горшок слоями, каждый слой посолите.

Лук очистите, нарежьте кольцами, морковь и сельдерей – тонкой соломкой.

Подготовленные овощи положите в горшочек поверх мяса, не перемешивая. Добавьте специи по вкусу и залейте сметаной.

Горшочек поставьте в теплую духовку и готовьте мясное ассорти на среднем огне около 1 часа.

Жареная свинина

Ингредиенты: *300 г свинины, 0,5 ст. л. муки, 1 ст. л. топленого сала, 3 стакана бульона, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 кг картофеля, лавровый лист, зелень петрушки или укропа, соль и черный перец горошком по вкусу.*

Способ приготовления

Промытое мясо нарежьте кусочками по 10–15 г, обжарьте в топленом сале до образования корочки, посыпьте спассерованной мукой, перемешайте, залейте бульоном, заправьте солью, специями и потушите.

Очищенные и нашинкованные морковь и лук спассеруйте.

Картофель очистите и нарежьте дольками.

Мясо выньте из соуса, смешайте с подготовленными продуктами, выложите в порционные горшочки, залейте соусом и поставьте на 25–30 минут в духовку.

Подайте свинину с картофелем в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Свинина с гречневой кашей

Ингредиенты: *1 кг свинины, 1 стакан гречневой крупы, 100 мл растительного масла, 3 бульонных кубика (грибных или куриных), 2 луковицы, лавровый лист (1 штука), соль.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте кусочками, жарьте на сильном огне в масле до появления корочки.

Очищенный лук измельчите, обжарьте вместе с мясом и переложите в горшочек. Туда же добавьте раскрошенный лавровый лист и промытую гречневую крупу. Содержимое горшочка залейте бульоном из кубиков, посолите по вкусу.

Горшочек поставьте в духовку на 1 час и готовьте при средней температуре.

Свинина с фруктовым уксусом

Ингредиенты: *1,7 кг свинины, 3 луковицы, 200 г травы тысячелистника, 100 г фруктового уксуса, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Свинину промойте, нарежьте кусочками, опустите в горшочек, переложите кольцами репчатого лука и побегами тысячелистника (вместе с листочками). Сбрызните все фруктовым уксусом, посолите.

Горшочек поставьте в слабо разогретую духовку и тушите под крышкой до готовности.

Вместо фруктового уксуса в этом рецепте можно использовать сухое вино. В зимнее время для приготовления блюда используется сухая трава тысячелистника (4 ст. л. на указанную порцию свинины).

Свинина по-молдавски

Ингредиенты: *600 г свинины, 4–5 клубней картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г сухих грибов, 1 кубик куриного бульона, 1 ст. л. растительного масла, 3–5 штук чернослива или 1 ч. л. изюма, 3 ст. л. тертого сыра, 2 штуки лаврового листа, зелень укропа, соль, 5 горошин черного перца.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте кусочками размером 3 × 3 или 3 × 4 см, оставив на каждом немного сала, и слегка обжарьте в масле.

Очищенные картофель, морковь, лук и предварительно размоченные грибы нарежьте.

На дно горшочка уложите овощи, грибы и кусочки мяса, добавьте чернослив или изюм, лавровый лист, перец. Продукты залейте горячей водой почти до горлышка горшочка, добавьте измельченный кубик куриного бульона, посолите, накройте горшочек крышкой и поставьте в духовку на 1–1,5 часа.

Затем достаньте из духовки, посыпьте содержимое горшочка сыром и снова поставьте в духовку на 5-10 минут, чтобы сыр расплавился.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо измельченным укропом.

Баранина с помидорами и яйцами

Ингредиенты: *1,6 кг баранины (мякоть), 1 помидор, 2 луковицы, 6 яиц, 4 ст. л. топленого масла, зелень укропа и петрушки, соль, белый молотый перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте, пропустите через мясорубку, фарш обжарьте в масле (2 ст. л.), положите на дно горшочка, добавьте ломтики свежего помидора, очищенный и обжаренный в оставшемся масле лук, соль и перец.

Взбейте в миксере яйца, залейте ими продукты в горшочке.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и запекайте блюдо до готовности.

При подаче к столу посыпьте измельченной зеленью.

Баранина с фасолью и луком

Ингредиенты: *2 кг баранины, 3 стакана фасоли, 2 стакана воды, 3 луковицы, 5 помидоров, 6 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль, перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте кусками среднего размера, обваляйте в смеси соли и перца, жарьте на сковороде в масле до полуготовности.

Обжаренное мясо переложите в горшочек, добавьте предварительно замоченную фасоль, залейте горячей водой.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в духовку и варите на медленном огне 1 час.

По истечении указанного срока в горшочек добавьте очищенный и обжаренный до золотистого цвета лук, нарезанные дольками помидоры и снова поставьте горшочек в духовку на 30–40 минут.

Подайте мясо к столу в горшочке, посыпав зеленью укропа.

Рагу из баранины

Ингредиенты: *1,5 кг жирной баранины, 600 г говяжьего языка, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, зелень, корень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Язык промойте, положите в кастрюлю с холодной водой, посолите, поперчите, добавьте корень петрушки и измельченную зелень. Варите не менее 2 часов. Чтобы проверить готовность языка, проткните его ножом: если мягкий, значит, готов.

Достаньте язык из кастрюли, бульон процедите. Охладив язык под проточной водой, снимите с него кожу и нарежьте мякоть длинными ломтиками.

Картофель и морковь промойте, очистите и нарежьте брусочками.

Лук очистите, нарежьте кольцами и жарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Баранину промойте, нарежьте кубиками и разложите по горшочкам. Сверху уложите слой картофеля и моркови, затем – слой языка и пассерованного лука и снова слой картофеля и моркови. Залейте все горячим бульоном, в котором варился язык. Бульон должен полностью покрывать овощи.

Поставьте горшочки в хорошо разогретую (но не горячую!) духовку. Тушите блюдо 20–30 минут при температуре около 200 °С.

Готовое рагу подайте к столу горячим, посыпав рубленой зеленью.

Баранина с болгарским перцем и сельдереем

Ингредиенты: *700 г баранины, 3 луковицы, 100 г растительного масла, 200 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г листьев сельдерея, 600 г картофеля, 2 помидора, мясной бульон, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Очищенные лук и перец, нарезанные кольцами, обжарьте в растительном масле.

Мясо промойте, нарежьте кусочками по 50 г, посолите, поперчите, посыпьте толченым чесноком, смешайте с луком и перцем и жарьте на слабом огне.

Мясо с овощами разложите по горшочкам, добавьте очищенные и нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченный сельдерей. Залейте мясным бульоном, чтобы содержимое горшочка было полностью покрыто, и поставьте в духовку. За 20–30 минут до готовности положите ломтики свежих помидоров, посолите, поперчите.

Баранина с черносливом

Ингредиенты: *900 г баранины, 800 г картофеля, 2 луковицы, 40 г соуса «Южный», 500 г бульона, 80 г топленого масла, 80 г чернослива, лавровый лист, соль, перец.*

Способ приготовления

Баранину промойте, нарежьте кусочками весом 40–50 г и слегка обжарьте в половине указанного количества топленого масла.

Очищенный и разрезанный на половинки картофель жарьте в оставшемся масле до полуготовности.

Очищенный и нашинкованный репчатый лук спассеруйте.

Чернослив промойте в холодной воде.

Подготовленные продукты разложите по порционным горшочкам в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус «Южный», соль, перец, лавровый лист. В каждый горшочек влейте бульон и поставьте в духовку на 40–50 минут.

Фарш, запеченный с яйцами

Ингредиенты: *1,2 кг баранины, 5 помидоров, 3 луковицы, 5 яиц, 1 ст. л. рубленой зелени, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, разрежьте на куски, пропустите через мясорубку, обжарьте, переложите в горшочек, добавьте ломтики свежих помидоров, очищенный и обжаренный в масле лук, немного посолите, поперчите, залейте взбитыми в миксере яйцами, еще немного посолите.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и запеките фарш.

При подаче к столу посыпьте блюдо зеленью.

Плов восточный

Ингредиенты: *600 г баранины, 200 г бараньего сала, 60 г растительного масла, 3 луковицы, 800 мл воды, 3 моркови, 100 г кураги или изюма, 550 г риса, соль, перец.*

Способ приготовления

Баранину промойте, нарежьте кусками среднего размера, посолите, поперчите.

В сковороде с раскаленным маслом обжарьте очищенный и измельченный репчатый лук.

В отдельной сковороде обжарьте в растопленном сале куски баранины, добавьте нарезанную крупной соломкой морковь и еще обжарьте.

Мясо и морковь переложите в подогретый горшочек, добавьте жареный лук, измельченную курагу или распаренный изюм, промытый рис, выложив его горкой. Содержимое горшочка залейте холодной водой, в которую добавлены соль и перец, так, чтобы она была выше уровня риса на два пальца.

Сделайте 3–4 прокола длинной шпажкой до дна горшочка, чтобы жидкость равномерно распределилась.

Горшочек плотно закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку. Варите плов при слабом кипении, не размешивая, до готовности (готовый рис должен получиться рассыпчатым).

Перед подачей к столу плов перемешайте деревянной лопаточкой.

Плов с бараниной и курдючным салом

Ингредиенты: *300 г риса, 300 г баранины, 1 стакан бульона, 50 г курдючного сала, 3 ст. л. томатной пасты, 1 луковица, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Баранину промойте, нарежьте небольшими кусочками, посыпьте солью, перцем и обжарьте на курдючном сале до образования поджаристой корочки.

Обжаренное мясо положите в горшочки, добавьте томатную пасту, залейте горячим бульоном, засыпьте промытый рис и мелко нарезанный лук.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку на 1 час.

Плов с бараниной и горохом

Ингредиенты: *700 г баранины, 200 г растительного масла, 2 луковицы, 4 моркови, 180 г гороха нут, 350 г риса, специи, соль.*

Способ приготовления

С вечера замочите в холодной воде горох.

Рис залейте подсоленной водой на 2 часа.

Баранину промойте, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на сковороде в раскаленном растительном масле до образования корочки, затем добавьте очищенные и нашинкованные лук и морковь и жарьте еще 10–15 минут.

Слейте воду с гороха, залейте его кипятком и оставьте на 30 минут.

Баранину, лук и морковь выложите на дно горшочка, добавьте замоченный горох, рис, специи и соль, залейте водой так, чтобы она была выше уровня риса на два пальца.

Когда рис впитает воду, горшочек плотно закройте крышкой, поставьте в предварительно разогретую духовку и доведите до готовности при слабом огне.

Мясо с грибами и картофелем

Ингредиенты: *800 г мяса, 1 кг белых грибов, 4 клубня картофеля, 2 моркови среднего размера, 1 ст. л. сметаны, 6 ст. л. растительного масла, 1 долька чеснока, соль.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте соломкой, обжарьте на сковороде с добавлением небольшого количества масла.

Белые грибы отварите в подсоленной воде и обжарьте в отдельной сковороде в 3 ст. л. растительного масла.

Картофель очистите, нарежьте соломкой и обжарьте до полуготовности на жире, оставшемся после жарки мяса.

Морковь очистите, натрите на терке и обжарьте в 2 ст. л. масла.

В горшочек положите продукты в такой последовательности: мясо, грибы, картофель, морковь. Посолите, смажьте сметаной.

Горшочек поставьте в духовку и томите на небольшом огне до готовности.

При подаче к столу посыпьте мясо измельченным чесноком.

Мясо в сметанном соусе

Ингредиенты: *1 кг мяса (лучше свинины), 3 луковицы, 1,2 кг картофеля, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль, перец.*

Для соуса: 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, 1 ст. л. молока, рубленая зелень.

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте ломтиками, посолите, поперчите, смешайте с мелко нарезанным луком и небольшим количеством масла, переложите в горшочек. Туда же положите картофель, очищенный и нарезанный соломкой, перемешайте. Добавьте кусочек масла, посыпьте тертым сыром.

В отдельной посуде смешайте ингредиенты для соуса. Доведите его до кипения и залейте им содержимое горшочка.

Горшочек поставьте на 30–40 минут в умеренно разогретую духовку и готовьте при температуре 180–200 ˚С.

Мясо с курагой

Ингредиенты: *2 кг мяса, 2 луковицы, 500 г кураги, 2–3 ст. л. сахара, 0,5 стакана молока, 70 г растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте кусочками и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле, после чего влейте горячее молоко, добавьте соль, перец, сахар и тушите 10 минут.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, обжарьте в сливочном масле и заправьте мукой.

Курагу замочите в холодной воде на 40 минут.

В горшочек положите мясо, лук, курагу, залейте соусом, в котором тушилось мясо, и готовьте в умеренно разогретой духовке 20–30 минут.

Мясо с грибами и сыром

Ингредиенты: *500 г баранины или свинины, 500 г стручковой фасоли, 250 г лисичек или белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. томатной пасты, 4 помидора, 1 яйцо, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, 0,5 стакана тертого сыра, соль, перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте кубиками и обжарьте с очищенным и измельченным луком и нарезанными дольками помидорами до полуготовности.

Обжаренное мясо переложите в горшочек, добавьте стручки фасоли, разломанные пополам, залейте горячей водой, посолите, поперчите и тушите на слабом огне.

Грибы промойте, нарежьте ломтиками, тушите в отдельной посуде до мягкости, добавьте томатную пасту, яйцо и сметану, посыпьте мукой, еще немного потушите.

Смешайте грибы с мясом и фасолью в горшочке, посыпьте тертым сыром и ненадолго поставьте в умеренно разогретую духовку, чтобы блюдо запеклось.

Пельмени в горшочке со сметаной

Ингредиенты: *40–50 готовых пельменей, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Пельмени отварите в отдельной посуде до полуготовности, затем переложите в горшочек, залейте горячей водой на $^3/_4$ высоты горшка, посолите и поперчите по вкусу.

Горшочек сразу же поставьте в разогретую духовку.

За 5 минут до готовности добавьте кусочки сливочного масла.

При подаче к столу пельмени обильно полейте сметаной и украсьте рубленой зеленью укропа и петрушки.

Блюда из птицы и кролика

Гуляш из курицы с картофелем

Ингредиенты: *1 кг куриной мякоти, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. л. горчицы или кетчупа, специи, соль, черный молотый перец.*

Способ приготовления

Куриную мякоть промойте, нарежьте кусками, немного подсолите и жарьте в растительном масле вместе с очищенным и измельченным луком на сковороде до полуготовности.

Картофель очистите и нарежьте соломкой.

Разложите мясо по порционным горшочкам, добавьте черный молотый перец, специи и горчицу или кетчуп, затем почти доверху заполните горшочки картофелем, посолите. Влейте воду примерно на $^3/_4$ горшочка.

Поставьте горшочки в умеренно разогретую духовку. Через 30 минут положите в каждый горшочек сливочное масло и доведите блюдо до готовности.

Курица со специями и чесноком

Ингредиенты: *1 курица, 50 г маргарина, 700 г картофеля, 2 луковицы, 400 г бульона или воды, 2 дольки чеснока, специи, соль, перец.*

Способ приготовления

Подготовленную курицу разрубите на порционные куски и обжарьте в растопленном маргарине.

Очищенный картофель нарежьте кубиками, лук измельчите.

В горшочки положите слой картофеля и лука, обжаренные куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, добавьте соль, перец, специи, залейте бульоном или водой и тушите в духовке 50–60 минут.

Подайте к столу в горячем виде, посыпав тертым чесноком.

Курица с рисом и соевым соусом

Ингредиенты: *1,2 кг куриного филе, 1,5 стакана риса, 4 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г соевого соуса, 2 ст. л. лимонного сока, 1 киви, соль, красный молотый перец.*

Способ приготовления

Куриное филе промойте, нарежьте кусочками, перемешайте с очищенным и мелко нарезанным луком и толченым чесноком, поперчите, посолите по вкусу, влейте соевый соус, лимонный сок, хорошо перемешайте, закройте крышкой и поставьте в холодильник на ночь (можно просто на несколько часов).

В порционные горшочки насыпьте промытый и обсушенный рис, залейте его водой так, чтобы ее уровень был на 10–15 мм выше риса, добавьте подготовленное куриное филе с луком и получившимся соком и поставьте в холодную духовку, затем разогрейте ее при сильном огне до температуры 180–200 °С и тушите блюдо до готовности риса.

Готовое блюдо подайте к столу в горшочках, украсив дольками киви.

Курица, тушенная с зеленью

Ингредиенты: *тушка курицы весом 1,2 кг, 1,7 кг айвы, 3 луковицы, 1 стакан воды, 200 г зелени базилика, зелень укропа и кинзы, специи, соль.*

Способ приготовления

Тушку промойте, нарубите небольшими кусочками.

Лук очистите, измельчите, соедините с мясом, посолите, добавьте специи, рубленую зелень базилика и все тщательно перемешайте.

Айву помойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками.

На дно горшочка положите мясо с луком и специями, сверху – дольки айвы, добавьте горячую воду и тушите в духовке при закрытой крышке на слабом огне в течение 1–1,5 часов, не размешивая.

Перед подачей к столу перемешайте содержимое горшочка, разложите по тарелкам и посыпьте измельченной зеленью укропа и кинзы.

Курица с баклажанами и морковью

Ингредиенты: *800 г куриного филе, 2 моркови, 1 кг баклажанов, 3 луковицы, 70 г сливочного масла, 5 ст. л. растительного масла, соль, перец.*

Способ приготовления

Куриное филе промойте, поперчите, посолите, обжарьте на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета.

Баклажаны обдайте кипятком, снимите с них кожицу, нарежьте маленькими кубиками, посолите и слегка обжарьте в отдельной сковороде с добавлением растительного масла (3 ст. л.).

Лук очистите, измельчите, морковь натрите на крупной терке и обжарьте их вместе на сковороде в оставшемся растительном масле.

На дно горшочка выложите куриное филе, на него – баклажаны, затем – лук и морковь.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку на 20–30 минут.

Цыплята с яблоками и черносливом

Ингредиенты: *3 цыпленка весом не более 500 г каждый, 700 г яблок, 100 г чернослива, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.*

Способ приготовления

Цыплят обработайте, разрежьте на 4 части, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде в масле с обеих сторон.

Переложите куски цыплят в горшочек, добавьте яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины и нарезанные крупными дольками, чернослив без косточек.

Содержимое горшочка залейте сметаной, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 10–15 минут.

К столу цыплят подайте в горшочке. Гарнир к этому блюду не требуется.

Цыплята с грибами

Ингредиенты: *3 цыпленка, 500 г картофеля, 5 луковиц, 100 г моркови, 50 г кулинарного жира, 50 г сушеных белых грибов, 50 г сыра, зелень петрушки, соль.*

Для соуса: 100 г сметаны, 2 ст. л. муки, 75 г грибного отвара, соль.

Способ приготовления

Обработанных цыплят разрубите на куски массой 40–50 г.

Очищенные картофель, морковь, лук нарежьте кубиками. Лук и морковь спассеруйте отдельно друг от друга.

Грибы отварите, нарежьте соломкой.

Куски цыплят положите в горшочек, добавьте картофель, спассерованные лук и морковь, грибы.

Для приготовления соуса муку спассеруйте без жира, слегка охладите, влейте горячий грибной бульон, размешайте до однородной массы, варите 20 минут. В конце варки добавьте прокипяченную сметану, соль, варите еще 5 минут, процедите и залейте куски цыплят.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите 30–40 минут.

За 10–15 минут до окончания тушения посыпьте содержимое горшочка тертым сыром.

Подайте к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Куриные ножки с овощами

Ингредиенты: *1 кг куриных ножек, 1 кг цветной капусты, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1–2 луковицы, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени, 2 бульонных кубика.*

Способ приготовления

В горшочек слоями уложите вымытые и рубленые куриные ножки, очищенный и нарезанный кубиками картофель, разобранную на соцветия цветную капусту, зеленый горошек, натертую на терке морковь, мелко нарезанные репчатый лук и зелень.

Содержимое горшочка залейте бульоном, приготовленным из кубиков, и поставьте в умеренно разогретую духовку на 1 час.

Курица с пшеном и тыквой

Ингредиенты: *тушка курицы весом примерно 1 кг, 2 стакана пшена, 300 г мякоти тыквы, 100 г маргарина, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, сахар, зелень базилика, соль.*

Способ приготовления

Промойте курицу и аккуратно отделите мясо от костей (кожа и кости не используются), нарежьте кусочками и обжарьте в маргарине до появления корочки. Затем добавьте нарезанную длинной соломкой морковь и измельченный лук, обжарьте вместе с мясом до золотистого цвета лука, посолите.

Тыкву нарежьте маленькими кубиками и смешайте с пшеном, промытым в семи водах, добавьте немного сахара и соли.

На дно горшочка выложите слой мяса с овощами, рубленый базилик, затем слой пшена и тыквы, залейте кипятком на 2 см выше уровня содержимого горшочка.

Горшочек поставьте в разогретую до 200 °С духовку и томите блюдо до готовности пшена.

При подаче к столу пшено залейте топленым маслом.

Куриное мясо в сметанном соусе

Ингредиенты: *1,8 кг куриного мяса, 60 г оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. тертого сыра, соль.*

Для соуса: 1 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона или молока, 0,5 стакана сметаны, 3 ст. л сливочного масла.

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте полосками, посолите и обжарьте на сковороде в оливковом масле.

Для приготовления соуса муку подсушите на отдельной сковороде, не обжаривая ее, затем добавьте 3 ст. л. сливочного масла и, непрерывно помешивая, слегка обжарьте, потом понемногу влейте горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая, доведите до кипения. Полученный белый соус смешайте со сметаной и доведите до кипения.

Обжаренное мясо переложите в горшочек, залейте соусом, посыпьте тертым сыром, сбрызните оставшимся растопленным маслом, закройте крышкой и запекайте в духовке до готовности.

Плов из курицы с барбарисом

Ингредиенты: *500 г курицы, 1 л воды, 400 г риса, 3 луковицы, 100 г топленого масла, 2 моркови, 0,5 стакана барбариса, 0,5 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Курицу промойте, разрежьте на небольшие куски и обжарьте в топленом масле. После этого добавьте очищенный и нарезанный кольцами лук, натертую на крупной терке морковь и жарьте 15 минут. Затем добавьте воду и тушите еще 10 минут.

Курицу уложите в горшочки, добавьте перебранный и промытый рис, барбарис, измельченную зелень петрушки, соль, перец, налейте столько воды, чтобы она была выше уровня риса на два пальца, и тушите в разогретой духовке до готовности.

Утка, тушенная с картофелем

Ингредиенты: *1 утка, жир для жаренья, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 2 луковицы, бульон куриный или вода, соль, перец.*

Способ приготовления

Тушку утки разрежьте на куски и обжарьте на горячей сковороде с жиром.

В горшочек положите обжаренные куски утки, добавьте очищенные и нарезанные картофель, морковь и свеклу, слегка обжаренный лук, соль, перец, залейте горячим бульоном или водой на $^2/_3$ высоты горшочка. Поставьте горшочек в умеренно разогретую духовку и тушите блюдо до готовности.

Утка с репой

Ингредиенты: *700 г мяса утки, 600 г репы, 2 стакана бульона или воды, 1 луковица, 1 ч. л. красного вина, 1 ст. л. куриного жира, специи, рубленая зелень укропа или петрушки, соль.*

Способ приготовления

Куски утки обжарьте в жире.

Репу помойте, нарежьте кубиками, залейте кипятком и оставьте на несколько минут, затем положите ее в горшочек, добавьте бульон, доведите до кипения.

В горшочек положите нарезанный полукольцами и спассерованный лук, добавьте вино, соль, специи, куски обжаренной утки, поставьте его в слегка разогретую духовку и тушите блюдо до готовности.

При подаче к столу посыпьте зеленью укропа или петрушки.

Гусь по-деревенски

Ингредиенты: *700 г гуся, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковь, 200 г сметаны, соль, перец.*

Способ приготовления

Обработанную тушку птицы разрубите на маленькие кусочки, сложите в порционные горшочки, влейте немного воды и, закрыв крышкой, тушите до полуготовности.

Затем добавьте соль, перец, очищенный и нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу и продолжайте варить.

Когда крупа немного разварится, достаньте горшочки, добавьте сметану, закройте крышкой, снова поставьте в духовку и доведите до готовности.

Гусь с антоновскими яблоками

Ингредиенты: *0,5 тушки гуся, 1 кг антоновских яблок, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, соль, перец.*

Способ приготовления

Яблоки помойте, очистите от сердцевины и нарежьте дольками.

Половину тушки гуся промойте, разрубите на достаточно крупные куски, посолите, поперчите и уложите в горшочек вперемешку с дольками яблок и рублеными кореньями.

В горшочек влейте горячей воды на $^3/_4$ высоты мяса и поставьте его в разогретую духовку на 1,5 часа.

При подаче к столу куски гуся вместе с дольками яблок выложите на тарелки.

В качестве гарнира рекомендуются тушеная капуста, вареная фасоль, заправленная сливочным маслом, рассыпчатая гречневая каша или картофель, варенный кусочками.

Кролик, тушенный в красном вине

Ингредиенты: *1,5 кг мяса кролика, 250 г свиного жира, 7 луковиц среднего размера, 1–2 ломтика черного хлеба, мука, красное вино, соль, перец.*

Способ приготовления

Мясо промойте, разрежьте на порционные куски, приправьте солью и перцем, обваляйте в муке и выложите в горшочек, чередуя мясо с нарезанным ломтиками свиным жиром, очищенным и нарубленным луком и крошками черного хлеба. Продукты в горшочке полейте подогретым красным вином, разведенным водой, чтобы содержимое горшочка примерно на $^3/_4$ было покрыто жидкостью.

Горшочек поставьте в слегка нагретую духовку и тушите на слабом огне 1,5 часа.

Мясо кролика, тушенное с кореньями

Ингредиенты: *часть тушки кролика весом 1,5 кг, 1 л воды, 80 мл растительного масла, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 1 морковь, 3 штуки лаврового листа, соль, перец.*

Способ приготовления

Кролика промойте, нарубите кусочками весом примерно 60 г, посолите, поперчите, положите на сковороду и слегка обжарьте в масле со всех сторон.

Обжаренные куски переложите в горшочек, полейте соком, образовавшимся в процессе жаренья, влейте горячую воду, добавьте разрезанные пополам коренья, очищенные целые луковицы, лавровый лист, посолите.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 1,5–2 часа.

В качестве гарнира к этому блюду подайте жареный картофель, отварной рис или гречневую рассыпчатую кашу.

Кролик в сметанном соусе

Ингредиенты: *часть тушки кролика весом 2 кг, 100 г шпика, 80 г растительного масла, корни петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 1 морковь, 0,5 пучка петрушки, 0,5 пучка укропа, уксус для маринования, специи, соль.*

Для соуса: 1 стакан сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

Часть тушки кролика освободите от пленок, нарубите порционными кусками, промойте в воде, переложите в глубокую миску, залейте холодной водой с добавлением уксуса (1 стакан столового уксуса на 1 л воды) и поставьте для маринования на 3 часа.

По истечении указанного срока куски кролика достаньте из маринада, в каждом куске сделайте проколы, в которые вставьте нарезанные брусочками кусочки шпика длиной 5 см и толщиной 5 мм. Нашпигованные куски переложите в сковороду, посолите, полейте растительным маслом и жарьте на среднем огне до образования румяной корочки.

Для соуса сметану и сок, образовавшийся в процессе жаренья, влейте в кастрюлю, доведите до кипения, добавьте муку, предварительно поджаренную со сливочным маслом и разведенную 2 стаканами воды, и, непрерывно помешивая, варите в течение 3–5 минут. Затем соус процедите.

Обжаренные куски кролика переложите в горшочек, добавьте очищенные и нарезанные коренья, лук, специи, соль, влейте сметанный соус, горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите 30–40 минут при средней температуре.

При подаче к столу кролика выложите на блюдо, полейте соусом из горшочка, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

На гарнир рекомендуется подать вареный или жареный картофель.

Дичь тушеная

Ингредиенты: *1,5 кг дичи, 2 стакана воды, 3 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 3 луковицы, 1 морковь, 2 штуки лаврового листа, специи, соль, перец.*

Способ приготовления

У дичи удалите перья, внутренности, промойте ее, нарубите порционными кусками, посолите, поперчите, выложите в горшочек, залейте горячей водой, добавьте разрезанные пополам коренья, очищенные целые луковицы, лавровый лист, специи, посолите. Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 1,5–2 часа.

При подаче к столу куски дичи выложите на тарелки, залейте бульоном из горшочка, посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Дичь с овощами и зеленью

Ингредиенты: *800 г дичи, 1 баклажан, 2 помидора, 1 кабачок, 1 болгарский перец, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 3–5 зубчиков чеснока, 1 стакан воды, 2 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, соль.*

Способ приготовления

Куски дичи выложите на сковороду с растительным маслом и обжарьте с двух сторон.

Баклажан, кабачок, морковь, картофель и лук очистите и мелко нарежьте. Чеснок и болгарский перец измельчите. Помидоры нарежьте ломтиками.

В горшочек положите обжаренную дичь, овощи слоями, залейте водой, добавьте соль, сливочное масло, поставьте его в разогретую духовку и тушите блюдо до готовности мяса.

Блюда из субпродуктов

Печень с молодым картофелем

Ингредиенты: *1 кг печени, 50 г сала, 700 г молодого картофеля, 500 мл мясного бульона, 3–4 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, специи, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Картофель варите в мундире в течение 10 минут, потом очистите и нарежьте ломтиками.

В половине указанного количества масла слегка обжарьте очищенный и мелко нарезанный лук.

Печень промойте, нарежьте ломтиками и быстро обжарьте в оставшемся масле на сковороде при сильном огне.

В хорошо смазанный сливочным маслом горшочек положите слоями картофель, печень, лук, на верхний слой печени – немного сала и специй, закройте слоем картофеля, залейте мясным бульоном, чтобы продукты были покрыты им на 5 см.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите печень с картофелем около 1 часа.

Говяжья печень с майонезом

Ингредиенты: *1,5 кг говяжьей печени, 1 л молока, 100 г свиного шпика, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. майонеза, 2 луковицы, 2 моркови, специи, соль.*

Для соуса: 3 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 3 стакана мясного бульона, 80 г сметаны, 2 ст. л. измельченных листьев базилика и мяты.

Способ приготовления

Печень вымачивайте в молоке в течение 2 часов, затем снимите с нее пленку, нарежьте крупными пластами так, чтобы они проходили по ширине в горлышко горшка. В каждом пласте сделайте надрезы острым ножом, в них положите брусочки шпика.

На дно горшочка налейте растопленное сливочное масло, уложите пласты печени, смазанные майонезом, между ними насыпьте очищенный и мелкорубленый лук, нашинкованную морковь, специи, соль.

Муку обжарьте на сковороде вместе с растительным маслом, разбавьте бульоном, сметаной, насыпьте измельченные листья базилика и мяты, доведите до кипения.

Залейте приготовленным соусом содержимое горшочка и поставьте его в умеренно разогретую духовку на 1–1,5 часа. Тушите на медленном огне, не давая соусу кипеть.

При подаче к столу разрежьте печень, как торт, на 4–6 частей прямо в горшочке, переложите в порционные тарелки, полейте соусом из горшочка.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель, вареный рис и овощные салаты.

Печень с репчатым луком

Ингредиенты: *1 кг говяжьей печени, 6 луковиц, 4 моркови, 8 ст. л. растительного масла, 2 бульонных кубика, 3 стакана воды, соль.*

Способ приготовления

Печень промойте, обдайте кипятком, снимите с нее пленку, нарубите кусочками.

Лук очистите, нашинкуйте.

Очищенную морковь натрите на крупной терке.

Лук спассеруйте на сковороде в масле до золотистого цвета, добавьте морковь и обжарьте, затем выложите в сковороду печень и жарьте все 5 минут на сильном огне под крышкой.

Массу посолите, перемешайте и переложите в порционные горшочки. Залейте содержимое горшков бульоном, приготовленным из кубиков.

Горшочки поставьте в духовку и томите 30 минут при средней температуре.

Говяжьи почки, запеченные в сметане

Ингредиенты: *1,6 кг говяжьих почек, 3 ст. л. растительного масла, 2 моркови, 1 свекла среднего размера, 5 клубней картофеля, 3 соленых огурца, 2 помидора, 500 мл сметаны, 3 дольки чеснока, соль, перец.*

Способ приготовления

Почки промойте, разрежьте на 2 части, залейте холодной водой и вымачивайте 3 часа, каждый час меняя воду.

Подготовленные почки переложите в кастрюлю, залейте 3 л холодной воды и доведите до кипения. Отвар слейте, снова залейте почки холодной водой так, чтобы они были полностью ею покрыты, и варите до готовности.

Вареные почки нарежьте тонкой соломкой и слегка обжарьте в сковороде в растительном масле.

Морковь, свеклу и картофель помойте, очистите, нарежьте соломкой и обжарьте вместе с почками до полуготовности.

В отдельной сковороде тушите измельченные соленые огурцы вместе с дольками помидоров в течение 15 минут, затем переложите в горшочек, сверху поместите почки с овощами, влейте 3 стакана бульона, в котором варились почки, поперчите, посолите по вкусу и залейте сметаной, смешанной с толченым чесноком.

Горшочек, не накрывая крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и запекайте блюдо до тех пор, пока сметана не приобретет коричневатый оттенок. К столу почки подайте в горшочке.

Свиные почки, тушенные с солеными огурцами

Ингредиенты: *2 кг свиных почек, 2 ст. л. муки, 5 ст. л. растительного масла, 5 луковиц, 6 клубней картофеля, 2 л кипяченой воды, 2 соленых огурца, 3 штуки лаврового листа, зелень петрушки и укропа, соль, черный перец горошком.*

Способ приготовления

Почки очистите от жира и пленок, промойте, выложите в кастрюлю с холодной водой и доведите воду до кипения. Затем воду слейте, а почки промойте, залейте кипяченой водой и варите в кастрюле уже до готовности. Затем нарежьте их ломтиками.

Из бульона (2 стакана), в котором варились почки, приготовьте соус. Для этого муку и 2 ст. л. масла поджарьте на сковороде до темно-коричневого цвета, разведите горячим бульоном и варите в течение 10 минут.

Очищенный и мелко нарезанный лук обжарьте в оставшемся масле, соедините с почками и жарьте все вместе 3 минуты.

Почки и лук переложите в горшочек, добавьте нарезанный кубиками картофель, ломтики огурцов, лавровый лист, перец горошком, посолите по вкусу. Содержимое горшочка залейте приготовленным соусом, горшочек закройте крышкой и поставьте в духовку на 30 минут.

При подаче к столу содержимое горшочка переложите в большое подогретое блюдо, украсьте зеленью петрушки и укропа.

Гуляш из легкого

Ингредиенты: *2 кг легкого, 80 г растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 2 луковицы, лавровый лист, соль, перец.*

Способ приготовления

Легкое промойте, выложите в кастрюлю с кипящей водой (воды должно быть в 1,5 раза больше) и варите на слабом огне около 2 часов.

Готовое легкое выньте, нарежьте кубиками среднего размера, поперчите, посолите и обжарьте на сковороде с разогретым растительным маслом. За несколько минут до готовности посыпьте мукой и добавьте очищенный и измельченный лук.

Обжаренное легкое переложите в горшочек, залейте 4 стаканами бульона, в котором они варились, добавьте томатную пасту, лавровый лист.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку томиться. Через 20 минут горшочек достаньте из духовки, укутайте теплым полотенцем и выдержите 15 минут при закрытой крышке.

Подайте легкое к столу с жареным картофелем или гарниром из тушеного лука.

Ассорти из печени, сердца и легких

Ингредиенты: *500 г печени, 400 г сердца, 300 г легких, 2 луковицы, 100 г моркови, 3 маринованных огурца, соль.*

Способ приготовления

Промытые и нарезанные кубиками субпродукты положите в порционные горшочки, добавьте очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, тертую морковь и соль.

Горшочки поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите блюдо до готовности.

Язык в майонезном соусе

Ингредиенты: *2 кг говяжьего языка, 2 луковицы, по 2 корня петрушки и сельдерея, зелень по вкусу, соль, черный перец горошком.*

Для соуса: 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. столового уксуса, 3 ст. л. майонеза, 0,5 стакана кураги, чернослива и изюма.

Способ приготовления

Язык зачистите, тщательно промойте, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она полностью покрыла язык, добавьте очищенные коренья, лук, соль и перец горошком и варите до готовности.

Для приготовления соуса муку обжарьте на сковороде в сливочном масле, добавьте сахар, уксус, 1 л бульона, в котором варился язык, майонез и все хорошо перемешайте. Распаренные изюм, курагу и чернослив положите в соус и кипятите его 10 минут.

Вареный язык выньте из кастрюли, промойте под струей холодной воды, снимите кожу, нарежьте длинными широкими полосками, переложите в горшочек и залейте горячим соусом.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку на 30 минут.

При подаче к столу ломтики языка выложите в глубокие тарелки, полейте соусом и украсьте измельченной зеленью.

На гарнир подайте отваренный целыми клубнями картофель.

Вымя с овощами

Ингредиенты: *2 кг вымени, 2 л воды, 4 моркови, 3 луковицы, 8 клубней картофеля, 1 огурец, 3 помидора, 1 репа, 150 г сметаны, зелень по вкусу, специи, соль.*

Способ приготовления

Вымя промойте и целым куском варите до готовности в кастрюле, добавив в воду соль и специи.

Овощи помойте, морковь, лук, картофель и репу очистите и нарежьте мелкими кубиками, огурец и помидоры – дольками.

Вареное вымя нарежьте кубиками, выложите в порционные горшочки вместе с овощами, залейте 1 л бульона, в котором варилось вымя.

Горшочки закройте крышкой и тушите в духовке до размягчения овощей. За 15 минут до готовности в горшочек влейте сметану.

Блюдо подайте к столу в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Требуха с луком и кореньями

Ингредиенты: *2 кг требухи, 5 луковиц, 3 штуки лаврового листа, 80 г растительного масла, 3 корня петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Требуху тщательно промойте, очистите, выложите в кастрюлю с подсоленной водой, добавьте лавровый лист и измельченные корни петрушки, варите в течение 1–1,5 часов. Затем выньте из кастрюли, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте на сковороде в 50 г растительного масла на сильном огне, пока не появится румяная корочка.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте на сковороде в оставшемся масле до золотистого цвета.

Требуху и лук выложите в горшочек чередующимися слоями, каждый слой поперчите. Все залейте бульоном, в котором варилась требуха, на $^2/_3$ высоты горшочка.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в несильно разогретую духовку и тушите 30–40 минут при слабом огне.

К готовой требухе подайте картофельное пюре и овощные салаты.

Потроха, тушенные с овощами

Ингредиенты: *2 кг потрохов (гуся или утки), 4 ст. л. сливочного масла, мясной бульон, 3 ст. л. томатной пасты или кетчупа, 2 моркови, 1 небольшая репа, 4 клубня картофеля, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и укропа, специи, соль.*

Способ приготовления

Потроха промойте, нарежьте кусочками и обжарьте в растопленном сливочном масле до образования румяной корочки. Обжаренные потроха переложите в глиняный горшочек, залейте мясным бульоном так, чтобы потроха были им покрыты, добавьте томатную пасту или кетчуп, специи, соль и тушите в духовке на среднем огне 30 минут.

Морковь, репу и картофель очистите и нарежьте кубиками, подготовленный болгарский перец – соломкой. Лук очистите и измельчите. Обжарьте все овощи в сковороде в растительном масле.

Подготовленные овощи положите в горшочек поверх потрохов, не перемешивая с ними, горшочек накройте крышкой и поставьте в духовку на 15 минут.

Готовое рагу выложите на тарелки и посыпьте измельченной зеленью.

Плов с гусиными потрохами

Ингредиенты: *300 г риса, 300 г гусиных потрохов, 1 л воды, 3 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г топленого сала, 0,5 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Гусиные потроха промойте, нарежьте небольшими кусочками, залейте холодной подсоленной водой и варите до полуготовности.

Коренья очистите, нарежьте кубиками и добавьте к потрохам.

Очищенный и измельченный репчатый лук обжарьте на сале, добавьте к нему мелко нарезанную зелень петрушки и потроха с овощами. Все хорошо перемешайте и разложите по горшочкам.

В каждый горшочек налейте бульон, в котором варились потроха, посолите, добавьте перебранный и промытый рис, перец и тушите в духовке 40–50 минут.

Куриные сердца с овощами

Ингредиенты: *700 г куриных сердец, 2 луковицы, 2 помидора, 1 баклажан, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан воды, зелень петрушки и укропа, соль.*

Способ приготовления

Сердца промойте, выложите на сковороду с растительным маслом и обжарьте.

Лук и баклажан очистите и мелко нарежьте.

Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте ломтиками.

Выложите в горшочек подготовленные ингредиенты слоями: сначала сердечки, затем баклажан, лук, помидоры, посолите, добавьте сливочное масло и воду.

Горшочек плотно закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите блюдо до готовности сердец.

К столу подайте, украсив измельченной зеленью укропа и петрушки.

Куриные желудочки, тушенные с морковью

Ингредиенты: *2 кг куриных желудочков, 4 моркови, 4 луковицы, 1 корень петрушки, 20 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист (1 штука), 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления

Желудочки промойте, вымачивайте в холодной воде в течение 2–3 часов.

Подготовленные желудки положите в горшочек, добавьте лавровый лист, корень петрушки, нарезанную соломкой морковь и очищенный измельченный лук, залейте сметаной и растопленным сливочным маслом.

Горшочек плотно закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку и тушите блюдо при слабом огне в течение 3–4 часов. За 1 час до готовности добавьте соль и перец.

К столу желудки подайте, выложив их на тарелки и украсив рубленой зеленью петрушки.

Блюда из рыбы

Осетрина с грецкими орехами

Ингредиенты: *1,7 кг филе осетра.*

Для соуса: 50 г сливочного масла, 300 г очищенных грецких орехов, 150 г репчатого лука, 1 ст. л. муки. 2 яичных желтка, 5 долек чеснока, 300 мл воды, 50 мл винного уксуса, 1 г молотой гвоздики, 1 г молотой корицы, соль, перец.

Способ приготовления

Для соуса лук обжарьте на сковороде в масле, добавьте муку и жарьте еще 3 минуты, затем влейте горячую воду и варите до получения густой массы.

Орехи растолките с чесноком, корицей, гвоздикой, добавьте соль, перец. Взбейте яичные желтки, влейте в них уксус. Все ингредиенты соедините с приготовленной ранее массой и прогрейте, не доводя до кипения.

Филе осетра отварите в кастрюле в 1 л воды, нарежьте порционными кусками, уложите в горшочек, залейте соусом и томите в духовке 15–20 минут.

Белуга с каперсами

Ингредиенты: *1,7 кг белуги, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г огурцов, 100 г каперсов, 300 г майонеза, 2 ст. л. кетчупа, 1 стакан рыбного бульона, 1 лимон, 40 г панировочных сухарей, соль, перец.*

Способ приготовления

Белугу разделайте, нарежьте порционными кусками с кожей и хрящами, ошпарьте и просушите бумажной салфеткой.

После этого посолите, поперчите, обваляйте в панировочных сухарях и сложите в смазанный маслом горшочек.

Огурцы и каперсы мелко нарубите, соедините с майонезом, добавьте кетчуп, рыбный бульон, перемешайте и доведите до кипения. Полученным соусом полейте рыбу в горшочке, закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку.

Готовую рыбу выложите на блюдо, украсьте нарезанным полукружиями лимоном. В качестве гарнира подайте картофельное пюре.

Форель, тушенная со сливочным маслом

Ингредиенты: *2 кг форели, 300 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, зелень сельдерея, 1 лимон, соль.*

Способ приготовления

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и отрежьте голову, тушку осторожно разрежьте на порционные куски, посолите и выложите в горшочек, смазанный небольшим количеством масла и обложенный зеленью сельдерея. Сверху на рыбу положите кусочки оставшегося сливочного масла, влейте горячую воду.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Рыбу держите 15–20 минут на слабом огне. После этого горшочек не открывайте еще 15–20 минут, чтобы рыба протомилась.

Готовую форель выложите на блюдо, полейте соком из горшочка и украсьте дольками лимона.

Горбуша с цветной капустой

Ингредиенты: *1 кг филе горбуши, 1 кг цветной капусты, 100 г панировочных сухарей, 70 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 лимон, зелень петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Филе нарежьте небольшими кусочками, сбрызните соком, выжатым из половины лимона, посолите и уложите на дно горшочка.

Цветную капусту разделите на соцветия, промойте под струей холодной воды, обваляйте в смеси соли, перца и панировочных сухарей, уложите поверх рыбы, полейте растопленным сливочным маслом.

В горшочек влейте горячее молоко, закройте крышкой, поставьте в разогретую до 100 °С духовку. Блюдо тушите в течение 1 часа.

Подайте к столу в горшочке или, выложив на блюдо, украсьте дольками оставшейся половины лимона и веточками петрушки.

Судак с хреном

Ингредиенты: *2 кг судака, 150 г хрена, 500 мл сметаны, 100 мл рыбного бульона соль.*

Способ приготовления

Рыбу подготовьте, тушки разрежьте на порционные куски, посолите их, уложите в горшочек, пересыпая каждый слой тертым хреном и поливая сметаной, разведенной бульоном. Последний слой полейте только сметаной.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Рыбу тушите при медленном огне до готовности.

К столу подайте, выложив на тарелки. В качестве гарнира рекомендуется вареный картофель.

Судак с зеленью

Ингредиенты: *1,5 кг судака, 30 г свежего или сушеного чабреца, 4 дольки чеснока, 1 л рыбного бульона, 200 мл белого сухого вина, 4 ст. л. оливкового масла, зелень базилика и петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Судака разделайте, нарежьте порционными кусками и выложите на дно горшочка.

В горшочек с рыбой положите чабрец, растертый с солью чеснок, перец, мелкорубленую зелень, влейте бульон, белое вино, оливковое масло.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут.

Судак с шампиньонами

Ингредиенты: *1,5 кг судака, 1 кг свежих или сухих шампиньонов, 4 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан рыбного или мясного бульона, соль.*

Способ приготовления

Рыбу разделайте на филе с кожей, кости удалите, мякоть нарежьте порционными кусками, посолите и обжарьте на сковороде в растительном масле.

Грибы отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, затем разрежьте на 2 части вдоль.

Обжаренную рыбу и отварные грибы выложите слоями в горшочек, залейте сметаной и бульоном, поставьте в разогретую духовку на 20–30 минут и тушите при температуре 120 °С.

Судак с ореховым соусом

Ингредиенты: *1 кг судака, 60 г моркови, 60 г репчатого лука, 1 лимон, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 лавровых листа, зелень укропа, соль, перец.*

Для соуса: 300 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 100 г очищенных орехов.

Способ приготовления

Морковь и лук очистите, целиком положите в кастрюлю с водой, добавьте коренья и специи, посолите и варите 30 минут. Готовый отвар процедите через сито.

Судака разделайте, нарежьте порционными кусками, выложите в горшочек, залейте процеженным отваром.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в духовку, варите на слабом огне до полной готовности рыбы.

Для приготовления соуса сливочное масло растопите и прогрейте до золотистого цвета, добавьте панировочные сухари и измельченные обжаренные орехи. Все тщательно разотрите до получения однородной массы.

При подаче к столу куски рыбы выложите на блюдо, полейте соусом и украсьте мелкорубленой зеленью укропа и дольками лимона.

Рыбный плов

Ингредиенты: *1 кг филе судака или карпа, 300 г риса, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. изюма без косточек, 20 г кизила, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде в топленом масле. Затем добавьте изюм, кизил, спассерованный в растительном масле репчатый лук и тушите все на слабом огне до готовности.

Рис отварите в кастрюле, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем переложите его в горшочек, смешайте с рыбой, изюмом, кизилом и луком и доведите до готовности в духовке. Через 10–15 минут плов будет готов.

Карп, тушенный с виноградным вином

Ингредиенты: *1,3 кг карпа, 200 г репчатого лука, 500 г помидоров, 2 дольки чеснока, 1 ч. л. сахара, 120 мл красного виноградного вина, 300 мл рыбного или мясного бульона, 3 ст. л. сливочного масла, веточки чабреца (по числу горшочков), зелень укропа и петрушки, соль, черный или белый перец горошком.*

Способ приготовления

Рыбу очистите от чешуи, отрежьте голову, удалите внутренности, промойте холодной водой, нарежьте поперек небольшими кусочками, посолите их и выложите в порционные горшочки.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, слегка спассеруйте в масле и положите в горшочки с рыбой, туда же добавьте перец горошком, чеснок, сахар, влейте красное вино, бульон, сверху выложите нарезанные дольками помидоры.

Горшочки закройте крышками, поставьте в разогретую духовку и тушите рыбу на умеренном огне в течение 40–50 минут.

За 5 минут до готовности в каждый горшочек добавьте веточку чабреца.

При подаче к столу выньте веточки чабреца и посыпьте блюдо мелкорубленой зеленью.

В качестве гарнира подайте вареную или консервированную стручковую фасоль, политую растопленным сливочным маслом.

Щука с майонезом

Ингредиенты: *1,5 кг щуки, 1 свекла среднего размера, 2 крупные моркови, 2 луковицы, 5 ст. л. майонеза, 3 штуки лаврового листа, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. 3 %-ного уксуса, соль, черный перец горошком.*

Способ приготовления

Щуку очистите, удалите внутренности и голову, тушку промойте под струей холодной воды и разрежьте на достаточно большие куски.

Овощи помойте, очистите, свеклу и морковь натрите на терке, лук нарежьте кольцами.

Куски щуки выложите в горшочек вместе с подготовленными овощами, добавьте лавровый лист, перец горошком, сахар, майонез, залейте горячей, разбавленной уксусом, соленой водой так, чтобы она на 5 см покрывала продукты.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Тушите рыбу до готовности на слабом огне. Готовая щука приобретает красивый нежно-розовый оттенок.

При подаче к столу куски щуки и овощи выложите на блюдо и залейте соусом из горшочка.

Щука с острым перцем

Ингредиенты: *1,2 кг филе щуки, 800 мл рыбного бульона, 1 стручок красного острого перца, соль.*

Способ приготовления

Филе щуки нарежьте по 2 куска на порцию, посыпьте солью, выложите в горшочек, залейте рыбным бульоном.

В горшочек с рыбой положите стручок красного острого перца, закройте крышкой и поставьте вариться в духовку на 1 час.

Перед подачей к столу из горшочка выньте стручок перца, рыбу положите на тарелки и залейте ее бульоном из горшочка.

Сом, запеченный в молочно-яичной смеси

Ингредиенты: *1,2 кг сома, 8 клубней картофеля, 4 стакана молока, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г зеленого лука, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу разрежьте на порционные куски и варите в воде до полуготовности.

Картофель помойте, очистите и нарежьте ломтиками. Зеленый лук измельчите.

Молоко взбейте с яйцами, добавьте растопленное сливочное масло.

Рыбу переложите в порционные горшочки вместе с картофелем, пересыпая солью и луком, залейте молочно-яичной смесью.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Рыбу запекайте до готовности.

К столу подайте в горшочках.

Сом с кислой капустой и болгарским перцем

Ингредиенты: *1,2 кг сома, 800 г кислой капусты, 100 г шпика, 3 болгарских перца, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стакан капустного рассола, 1 ст. л. жира, соль.*

Способ приготовления

Сома разделайте на филе с кожей и без костей, измельчите, посолите.

Кислую капусту промойте, варите в кастрюле в 1 л воды 30 минут, затем откиньте на дуршлаг.

Шпик нарежьте кубиками, вытопите его в сковороде и обжарьте в ней болгарские перцы, нарезанные полосками, дольки помидоров и кольца лука.

Вареную капусту перемешайте с обжаренными овощами и рыбой, выложите в смазанный жиром горшочек, влейте капустный рассол.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в разогретую до 100 ˚С духовку. Тушите при этой температуре в течение 1 часа.

Треска с лимонным соком и специями

Ингредиенты: *2 кг трески, 3 ст. л. лимонного сока, 2 стакана воды, карри, тмин, имбирь, соль, черный и красный перец по вкусу.*

Способ приготовления

Треску разделайте на филе с кожей без костей, обсушите бумажной салфеткой, натрите карри и положите в теплое место прогреваться на 30–40 минут.

По истечении указанного времени рыбу выложите в горшочек, сбрызните лимонным соком, посыпьте тмином, красным и черным перцем, имбирем, посолите, залейте горячей водой.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в разогретую духовку и тушите рыбу на среднем огне в течение 30 минут.

Готовую рыбу подайте к столу, выложив на блюдо и полив соусом, полученным при тушении. В качестве гарнира подайте отварной рис и свежие овощи.

Морской язык с картофелем и зеленью

Ингредиенты: *600 г филе морского языка, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 помидор, 1 некрупная морковь, 1 болгарский перец, 0,5 стакана воды, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, соль.*

Способ приготовления

Картофель и морковь очистите и нарежьте соломкой. Помидор обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками.

Лук и чеснок очистите и измельчите. Болгарский перец помойте и мелко нарежьте.

Филе морского языка помойте, нарежьте кусочками и выложите на дно горшочка. Сверху положите подготовленные овощи, измельченную зелень укропа и петрушки, посолите, добавьте воду.

Закройте горшочек крышкой и поставьте его в предварительно разогретую духовку. Готовьте блюдо около 40 минут.

Палтус с пармезаном

Ингредиенты: *1,7 кг палтуса, 1 ч. л. сливочного масла, 0,5 стакана хлебных крошек, 2 ст. л. измельченной петрушки, 2 дольки чеснока, 4 ст. л. тертого пармезана, 5 ломтиков лимона, соль, перец.*

Способ приготовления

Рыбу почистите, удалите внутренности, промойте и нарежьте крупными кусками. Дно горшочка смажьте маслом и выложите в него куски палтуса.

Смешайте в отдельной посуде хлебные крошки, петрушку, измельченный чеснок, пармезан, заправьте солью и перцем.

Смесь переложите в горшочек, залейте рыбу горячей водой на $^2/_3$ высоты горшка и тушите при температуре 200 °С в течение 20–30 минут.

Готовое блюдо подайте к столу, украсив дольками лимона.

Сельдь, тушенная в томатном соусе

Ингредиенты: *2 кг сельди, 3 луковицы, 60 г сливочного масла, 400 мл томатного сока, 4 помидора, 100 мл белого вина, зелень, соль.*

Способ приготовления

Рыбу разделайте, отрежьте головы, тушки разрежьте на куски, посолите, выложите в горшочек.

Лук очистите, измельчите, добавьте столько воды, чтобы она покрыла лук, и доведите до кипения. Затем лук откиньте на сито, дайте воде стечь, охладите, переложите в кастрюлю, добавьте растопленное сливочное масло, томатный сок, очищенные и нарезанные помидоры, влейте белое вино, посолите и доведите до кипения.

Рыбу залейте подготовленным соусом, закройте горшочек крышкой и поставьте в духовку. Тушите на умеренном огне 30–40 минут.

Перед подачей к столу выложите рыбу на блюдо, посыпьте мелко рубленой зеленью и полейте образовавшимся при тушении соком.

Рыба пикантная

Ингредиенты: *1,5 кг рыбы (лосось, сом или судак), 2 стакана рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 80 г репчатого лука, 100 мл лимонного сока, 100 мл белого сухого вина, 1 лавровый лист, соль, черный перец горошком.*

Способ приготовления

У рыбы удалите голову и внутренности, помойте, нарежьте порционными кусками, посолите, уложите в глиняный горшочек, добавьте кусочки сливочного масла, лимонный сок, влейте вино, бульон, добавьте бланшированный лук, перец горошком и лавровый лист.

Горшочек плотно закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку на 1–1,5 часа.

Готовую рыбу подайте в горшочке. На гарнир можно отварить картофель и посыпать его зеленью.

Паровая рыба

Ингредиенты: *2,3 кг рыбы (судак, сом, щука, лосось, налим, осетр), 1,2 л воды, 1 луковица, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 3–4 корня петрушки, соль.*

Способ приготовления

Рыбу почистите, выпотрошите, промойте, удалите кости, отрежьте плавники, хвосты и головы. Из воды, голов (предварительно нужно вынуть из них жабры), хвостов, плавников, костей и зачисток приготовьте крепкий бульон, в который при варке добавьте целую очищенную луковицу и корни петрушки. Готовый бульон процедите через мелкое сито.

Филе нарежьте большими кусками, выложите в горшочек в несколько слоев, каждый посолите. Затем рыбу залейте процеженным бульоном в таком количестве, чтобы первый слой был погружен в него на $^2/_3$ толщины куска.

Горшочек плотно закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Варите рыбу до тех пор, пока вся вода не выпарится.

Из оставшегося бульона приготовьте соус. Для этого муку поджарьте в масле до темно-коричневого цвета, затем влейте бульон, доведите его до кипения при непрерывном помешивании, посолите.

Готовую рыбу выложите на блюдо и полейте соусом. В качестве гарнира подайте картофельное пюре.

Это блюдо идеально подходит для тех, кто не ест жирной, острой и жареной пищи.

Рыбное филе под молочным соусом

Ингредиенты: *1 кг филе рыбы (осетр, сазан, сом), 800 мл молока, 80 г сливочного масла, 0,5 стакана белого вина, 80 г муки, соль, красный молотый перец.*

Способ приготовления

Филе рыбы без кожи и хрящей нарежьте порционными кусками, посолите, посыпьте красным перцем, переложите в горшочек, влейте вино и оставьте на 15 минут.

Муку спассеруйте на сковороде в масле, влейте молоко, тщательно перемешайте до однородной консистенции и доведите соус до кипения.

Содержимое горшочка залейте молочным соусом, закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку. Запекайте в течение 30–40 минут.

К столу рыбу подайте в горшочке.

Рыбное филе с виноградом и яблоками

Ингредиенты: *2 кг рыбного филе (окунь, сом, судак), 1 лимон, 8 яблок, 4 луковицы, 2 стакана белого сухого вина, 70 г сливочного масла, 100 г винограда, зелень для украшения, соль, перец.*

Способ приготовления

Рыбное филе нарежьте кусочками, обсушите салфеткой и посолите. На терке натрите цедру, из лимона отожмите сок и сбрызните им кусочки рыбы.

Яблоки измельчите и обжарьте вместе с очищенным и нарезанным луком на сковороде в масле, затем влейте вино, добавьте тертую цедру лимона, перец, соль и дайте постоять. Подготовленную смесь выложите на дно горшочка, сверху разместите кусочки рыбного филе и целые ягоды винограда.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в разогретую духовку на 40–50 минут. Тушите рыбу на слабом огне.

Готовую рыбу подайте к столу, выложив на блюдо и полив смесью, в которой она тушилась. Украсьте блюдо ягодами винограда и посыпьте рубленой зеленью.

Рыба с солеными груздями

Ингредиенты: *1,4 кг филе рыбы, 140 мл огуречного рассола, 200 г малосольных огурцов, 500 г соленых груздей, 1 пучок зелени укропа, соль, перец.*

Способ приготовления

Филе рыбы промойте, выложите на дно горшочка, добавьте огурцы и грузди, нарезанные ломтиками, залейте огуречным рассолом, посолите, поперчите, поставьте в разогретую духовку и тушите 30–40 минут на небольшом огне.

К столу рыбу подайте, выложив ее на тарелки и полив соком, в котором она тушилась. Посыпьте готовое блюдо рубленой зеленью.

Рыба, запеченная с сыром

Ингредиенты: *1,3 кг филе судака, щуки или трески, 1 стакан молока, 400 г российского сыра, 1 ч. л. лимонного сока, 100 г сливочного масла, жир, зелень петрушки и укропа, соль, перец.*

Способ приготовления

Филе мелко нарежьте, смешайте с солью и перцем, сбрызните лимонным соком и поставьте в прохладное место на 20–30 минут. Сыр натрите на крупной терке.

Порционные горшочки смажьте жиром, на дно налейте горячее молоко, выложите слой рыбы, полейте растопленным сливочным маслом, затем посыпьте тертым сыром.

Горшочки, закрыв крышкой, поставьте в разогретую духовку на 1–1,5 часа.

Готовое блюдо посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

Морская рыба, запеченная в сметанном соусе

Ингредиенты: *1,5 кг морской рыбы, 150 г растительного масла, 6 клубней картофеля, 3 луковицы, 3 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана тертого сыра, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, соль, перец.*

Для соуса: 1,5 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу помойте, разрежьте на куски, удалите кости и жарьте на сковороде с раскаленным растительным маслом (70 г).

Картофель очистите, нарежьте толстыми кружками и обжарьте в отдельной сковороде в оставшемся масле с двух сторон.

В сковороде, где жарился картофель, обжарьте очищенный и нарезанный кольцами лук.

Сметану доведите до кипения в кастрюле и, непрерывно помешивая, всыпьте в нее муку, спассерованную в сливочном масле. Затем соус посолите, поперчите, доведите до кипения.

Жареную рыбу выложите на дно горшочка, вокруг разместите кружки жареного картофеля, кольца лука и дольки вареных яиц. Содержимое горшочка залейте сметанным соусом, посыпьте панировочными сухарями и тертым сыром, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку на 30–40 минут.

К столу блюдо подайте в горшочках, полив растопленным сливочным маслом и украсив рубленой зеленью.

Рыба по-польски

Ингредиенты: *1,6 кг рыбы (морской или пресноводной), 2 дольки чеснока, 2 яйца, 100 г зеленого лука, 70 г молотых сухарей, 500 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец.*

Способ приготовления

Рыбу разделайте на филе с кожей, измельчите, посолите, поперчите, добавьте мелко рубленые чеснок и зеленый лук, молотые сухари, вбейте яйца, влейте молоко и все тщательно перемешайте.

Подготовленную массу разложите по порционным горшочкам, смазанным маслом, и поставьте в разогретую духовку на 40–50 минут. Блюдо запекайте при закрытой крышке на медленном огне.

Рыба с помидорами и фасолью

Ингредиенты: *1,2 кг рыбы, 500 г помидоров, 1 банка консервированной фасоли, 3–4 дольки чеснока, 2 луковицы, 100 г оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Рыбу разделайте на филе с кожей без костей, нарежьте кусочками, посолите, поперчите.

Горшочек смажьте небольшим количеством оливкового масла, затем положите в него, чередуя, кусочки рыбы, фасоль, измельченные чеснок и лук, нарезанные дольками помидоры, рубленую петрушку и поставьте на холод на 30 минут.

Перед тем как поставить горшочек в духовку, продукты полейте оставшимся оливковым маслом и лимонным соком.

Запекайте в слегка разогретой духовке в течение 1–1,5 часов.

Рыба с рисом и яйцами

Ингредиенты: *1,5 кг любой рыбы, 300 г риса, 1 стакан рыбного бульона или воды, 70 г сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль, перец.*

Способ приготовления

Рис промойте и варите в кастрюле до полуготовности. Рыбу разделайте, удалите кости, разрежьте на куски, смешайте с рисом, посолите, поперчите, перемешайте.

Рис и рыбу переложите в горшочек, добавьте рыбный бульон, залейте растопленным маслом и взбитыми венчиком яйцами, посыпьте зеленью.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в духовку на 1 час. Готовьте на умеренном огне.

Рыба с овощами и сметаной

Ингредиенты: *700 г рыбы, 30 г муки, 700 г картофеля, 120 г моркови, 150 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, 500 мл сметаны, зелень, соль, перец.*

Способ приготовления

Рыбу разделайте на филе с кожей, удалите реберные кости, нарежьте под углом 30˚, обваляйте в муке с солью и перцем, обжарьте в половине топленого масла до золотистого цвета.

Картофель нарежьте кружочками и обжарьте в оставшемся топленом масле до румяной корочки.

Морковь нарежьте крупной соломкой, лук – кольцами, спассеруйте их на сковороде в растительном масле.

В горшочек выложите слоями картофель, рыбу, морковь и лук, залейте горячей сметаной. Закройте горшочек крышкой, поставьте в разогретую духовку и тушите рыбу при средней температуре.

При подаче к столу посыпьте измельченной зеленью.

Блюда из овощей

Тушеная белокочанная капуста с луком

Ингредиенты: *2 кг белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 1 стакан бульона или воды, 100 г растительного масла, 300 г сметаны, соль.*

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, опустите на 10–15 минут в подсоленный кипяток, охладите, слейте воду.

Слегка обжарьте в масле очищенный и мелко нарубленный лук, смешайте его с капустой, залейте бульоном или водой, посолите по вкусу.

Продукты выложите в горшочек и поставьте его в умеренно разогретую духовку.

Перед подачей к столу залейте тушеную капусту сметаной.

Краснокочанная капуста с помидорами и зеленью

Ингредиенты: *1,5 кг краснокочанной капусты, 100 г щавеля, 200 г помидоров, 3 луковицы, 0,5 стакана воды, 100 г растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Капусту помойте и нашинкуйте. Щавель помойте и мелко нарежьте. Очищенный лук измельчите. Помидоры обдайте кипятком и очистите от кожицы.

Лук обжарьте в половине растительного масла до золотистого цвета, затем добавьте нарезанные дольками помидоры, влейте горячую воду и тушите на медленном огне.

В каждый горшочек влейте оставшееся растительное масло, выложите капусту и щавель, посолите и поперчите, затем положите тушеные лук и помидоры, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Горшочки закройте крышками и поставьте в разогретую духовку на 30–45 минут.

Цветная капуста с творогом и сметаной

Ингредиенты: *1,5 кг цветной капусты, 500 г творога, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Цветную капусту помойте, разберите на соцветия, обдайте кипятком и выложите в горшочек, переслаивая творогом и подсаливая по вкусу каждый слой. Сверху полейте сметаной.

Заполненный горшочек закройте крышкой (или фольгой) и поставьте в разогретую духовку. Тушите 10–15 минут до размягчения капусты.

Готовое блюдо подайте в горшочке или выложив на блюдо.

Брюссельская капуста со сливками

Ингредиенты: *1,2 кг брюссельской капусты, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.*

Для соуса: 300 г сыра, 3 стакана сливок, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Для соуса сыр натрите на крупной терке, смешайте со сливками. Зеленый лук и зелень петрушки помойте, измельчите и добавьте в сливки.

Брюссельскую капусту помойте, нарежьте шашечками, разложите по горшочкам, посолите, поперчите, залейте подготовленным соусом и тушите до готовности в умеренно разогретой духовке.

Брокколи с плавленым сыром

Ингредиенты: *1,2 кг капусты брокколи, 400 г картофеля.*

Для соуса: 300 г плавленого сыра, 1 стакан сливок, 20 г сливочного масла, 1 мускатный орех, 3 ст. л. измельченной зелени, соль, белый молотый перец.

Способ приготовления

Капусту помойте, удалите листья, отрежьте розанчики от стеблей, стебли измельчите и бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде, потом добавьте розанчики и бланшируйте еще около 3 минут.

Картофель очистите от кожуры и нарежьте кубиками.

Для соуса сливки прокипятите с маслом, добавьте нарезанный мелкими ломтиками сыр и, помешивая, растопите его на медленном огне. Заправьте солью, перцем, молотым мускатным орехом, добавьте зелень.

Подготовленные капусту и картофель соедините, перемешайте, выложите в горшочек, залейте соусом, закройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку.

Готовое блюдо к столу подайте в горячем виде.

Картофельное пюре с помидорами

Ингредиенты: *1,5 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 3 луковицы, 400 г российского сыра, 3 помидора, зелень укропа, жир, соль, перец.*

Способ приготовления

Картофель сварите в мундире, очистите от кожицы и разомните. Добавьте растопленное сливочное масло, взбитые яйца, рубленую зелень, измельченный лук и сыр, нарезанный кубиками. Пюре посолите, поперчите, выложите в смазанный жиром горшочек, сверху поместите очищенные от кожицы и нарезанные маленькими дольками помидоры.

Горшочек закройте крышкой и запекайте блюдо в умеренно разогретой духовке при средней температуре 30 минут.

Картофель с брынзой

Ингредиенты: *1,2 кг картофеля, 400 г соленой брынзы, 200 г очищенных грецких орехов, 4 дольки чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Чеснок очистите и натрите на мелкой терке. Зелень укропа помойте и измельчите.

Брынзу пропустите через мясорубку, добавьте чеснок, перемешайте с размягченным сливочным маслом.

Картофель очистите, нарежьте кубиками и выложите в горшочки. Поверх него поместите смесь из брынзы, долейте в каждый горшочек по 1 стакану горячей воды, добавьте соль и перец, посыпьте зеленью укропа, измельченными грецкими орехами и поставьте в разогретую духовку на 20–30 минут.

Фасоль, тушенная с репчатым луком

Ингредиенты: *700 г фасоли, 10 больших луковиц, 10 ст. л. растительного масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Фасоль замочите на ночь в холодной воде, на следующий день отварите ее, жидкость слейте в отдельную посуду.

Лук нарежьте кольцами и слегка обжарьте в 8 ст. л. растительного масла, затем хорошо посолите, добавьте черный и красный перец.

В горшочек выложите чередующимися слоями фасоль и жареный лук (последний слой должен быть луковым), полейте оставшимся маслом и влейте 0,7 л воды, в которой варилась фасоль.

Горшочек поставьте в разогретую духовку и тушите фасоль при средней температуре примерно 20 минут.

Горошек, тушенный в молоке

Ингредиенты: *1 кг консервированного зеленого горошка (в банках), 3 стакана молока, 4 моркови, 100 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Сливочное масло растопите, добавьте в него горячее молоко, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и перец.

Морковь очистите и натрите на крупной терке. Очищенный лук мелко нарежьте и вместе с морковью обжарьте на сковороде в растительном масле.

Горошек выложите из банок в горшочки вместе с жидкостью, добавьте туда лук и морковь и залейте молочной смесью.

Горшочки закройте крышками и поставьте в разогретую духовку на 20 минут.

Баклажаны с маринованным луком и маслинами

Ингредиенты: *1,5 кг баклажанов, 300 г репчатого лука, 50 г маслин, 0,5 стакана яблочного уксуса, 3 ст. л. растительного масла, зелень кинзы, соль по вкусу.*

Способ приготовления

Лук очистите, нарежьте кольцами, залейте уксусом и растительным маслом, добавьте соль и оставьте на 3–4 часа.

Баклажаны нарежьте кубиками, из маслин удалите косточки, разрежьте пополам.

На дно горшочка выложите баклажаны, поверх них – маслины, маринованный лук, добавьте немного воды, посыпьте измельченной зеленью кинзы.

Горшочек закройте крышкой, поставьте в умеренно разогретую духовку на 45 минут.

Икра из кабачков и свеклы

Ингредиенты: *4 свеклы, 4 моркови, 3 кабачка, 3 луковицы, 70 г растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 0,5 стакана воды, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Свеклу помойте, варите до полуготовности и нарежьте кубиками. Кабачки очистите от кожицы и тоже нарежьте маленькими кубиками.

Лук и морковь очистите, измельчите и обжарьте на сковороде в растительном масле, затем добавьте томатную пасту, горячую воду, соль и перец и тушите 10 минут.

Свеклу смешайте с кабачками и разложите по горшочкам. После этого в каждый горшочек влейте подготовленный соус, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и тушите в разогретой духовке до готовности.

Икра овощная

Ингредиенты: *6 баклажанов небольшого размера, 4 моркови, 300 г помидоров, 5 луковиц, 2 корня сельдерея, 150 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль, красный и черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Все овощи помойте. Баклажаны, морковь и сельдерей нарежьте кубиками, помидоры, лук и зелень измельчите. Все смешайте и переложите в горшочки.

В каждый горшочек влейте по 0,5 стакана воды, добавьте сливочное масло, соль и перец, перемешайте и тушите в разогретой до 180–200 ˚С духовке 20 минут.

Овощное ассорти

Ингредиенты: *800 г картофеля, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, томатный сок, растительное масло, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль, перец.*

Способ приготовления

Все овощи очистите и помойте, картофель и морковь нарежьте брусочками среднего размера, лук – полукольцами, болгарский перец – вдоль тонкими полосками.

Лук поджарьте на сковороде в растительном масле до золотистого цвета.

В горшочек выложите овощи в такой последовательности: лук, болгарский перец, морковь, картофель. Добавьте соль, перец, лавровый лист. Содержимое горшочка залейте томатным соком так, чтобы он полностью покрыл верхний слой.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку и готовьте рагу при температуре 180–200 °С.

Подайте к столу, украсив зеленью петрушки.

Рагу из овощей с кукурузой

Ингредиенты: *1 кг картофеля, 400 г моркови, 4 луковицы, 80 г корня петрушки, 400 г зерен вареной кукурузы, 0,5 стакана бульона, 60 г топленого масла, 200 г томатного соуса, зелень, соль, черный перец горошком.*

Способ приготовления

Морковь и картофель очистите и нарежьте кубиками, корни петрушки и лук измельчите.

Морковь, корни петрушки и лук обжарьте на сковороде в масле, переложите их в горшочек, смешайте с сырым картофелем, залейте томатным соусом, добавьте бульон, затем вареную кукурузу, перец горошком, соль.

Закройте горшочек крышкой, поставьте в слегка разогретую духовку и тушите до готовности.

При подаче к столу блюдо посыпьте рубленой зеленью.

Тушеные овощи

Ингредиенты: *3 кабачка, 4 моркови, 100 г репчатого лука, 5 помидоров, 3 корня сельдерея, 3 дольки чеснока, 0,5 пучка зелени укропа и петрушки.*

Для соуса: 1,5 стакана сливок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки, морковь и корни сельдерея нарежьте кубиками, лук – полукольцами, помидоры – кольцами, чеснок и зелень укропа и петрушки измельчите. Все перемешайте и разложите по горшочкам.

В сливки добавьте соль и перец, перемешайте и залейте соусом подготовленные овощи.

Горшочки закройте крышками, поставьте в разогретую духовку и тушите овощи до готовности.

Овощи в майонезе с зеленым луком

Ингредиенты: *1 кг помидоров, 300 г красного болгарского перца, 400 г зеленого болгарского перца, 300 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Красный и зеленый болгарский перец освободите от сердцевины с семенами, нарежьте кольцами, помидоры – кружочками.

Петрушку и зеленый лук измельчите, смешайте с майонезом, посолите и поперчите.

Помидоры и болгарский перец выложите в горшочки, затем залейте смесью из майонеза и зелени, закройте крышками и запекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут.

К столу овощи в майонезе подайте в горшочках.

Овощи, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты: *1,5 кг картофеля, 4 луковицы, 4 моркови, 3 сладких болгарских перца, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана томатного соуса, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Вымытую и очищенную морковь натрите на крупной терке, смешайте с мелко нарезанным луком и обжарьте на сковороде в растительном масле. Затем в сковороду с овощами влейте воду, добавьте соль, перец, томатный соус, муку и тушите на медленном огне, постоянно помешивая.

Картофель очистите, нарежьте кубиками, из болгарских перцев выньте семена и нарежьте мякоть кольцами.

В горшочки слоями выложите картофель и перец, залейте соусом и запеките в разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу блюдо посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Блюда из грибов

Грибы острые, запеченные в сметане

Ингредиенты: *1,3 кг шампиньонов, 500 г хрена, 200 г моркови, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Грибы промойте и нарежьте мелкими кусочками. Морковь очистите, нарежьте соломкой, смешайте с грибами, добавьте тертый хрен, соль и перец. Все тщательно перемешайте, заправьте сметаной.

Полученную смесь выложите в порционные горшочки и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут.

Грибы, запеченные с баклажанами и яйцами

Ингредиенты: *250 г шампиньонов, 1 кг баклажанов, 5 луковиц, 5 яиц, 3 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметанного соуса или сметаны, зелень укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления

Баклажаны ошпарьте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте кубиками среднего размера, слегка посолите и оставьте на 1 час. Затем отожмите от сока и обжарьте на сковороде в растительном масле.

Грибы отварите, мелко нарубите и обжарьте на отдельной сковороде в сливочном масле с предварительно очищенным и мелко нарезанным луком. Яйца отварите вкрутую.

В порционные горшочки выложите слоями баклажаны (половину), грибы с луком и нарезанные кружочками яйца, поперчите, посолите по вкусу, сверху выложите слой оставшихся баклажанов.

Содержимое горшочков залейте сметанным соусом или сметаной и запеките в умеренно разогретой духовке.

При подаче к столу посыпьте блюдо измельченной зеленью.

Грибы по-французски

Ингредиенты: *1,4 кг шампиньонов или белых грибов, 6 луковиц, 4 яйца, 4 дольки чеснока, 1 стакан молока, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на сковороде в растительном масле.

Грибы помойте, нарежьте мелкими кусочками, отварите в кастрюле в подсоленной воде, смешайте с луком и выложите в горшочки.

Яйца взбейте, влейте молоко, добавьте соль, перец, измельченный чеснок и залейте полученной смесью грибы.

Горшочки закройте крышками, поставьте в разогретую духовку и запекайте блюдо до готовности.

Грибы с картофелем

Ингредиенты: *800 г грибов, 1,2 кг картофеля, 300 г репчатого лука, 100 г растительного масла, специи, соль.*

Способ приготовления

Грибы промойте, нарежьте пластинками, обжарьте на сковороде в масле. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте на другой сковороде в масле.

Картофель очистите, нарежьте крупными ломтиками, смешайте с подготовленными грибами и луком, переложите в горшочек, добавьте соль, специи, влейте немного воды.

Горшочек поставьте в разогретую духовку и тушите в течение 25–30 минут на среднем огне.

Грибы с фасолью и зеленью

Ингредиенты: *1 кг шампиньонов или белых грибов, 700 г красной фасоли, 3 ст. л. томатной пасты, 1 стакан воды, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Фасоль промойте и замочите на 3 часа в холодной воде. Затем воду слейте и варите фасоль до готовности.

Грибы промойте, отварите в отдельной кастрюле в подсоленной воде, мелко нарубите.

Фасоль смешайте с грибами и разложите по горшочкам.

В томатную пасту добавьте измельченные кинзу и лук, посолите, поперчите, влейте горячую воду и залейте полученной смесью фасоль.

Горшочки поставьте в духовку и готовьте блюдо 20 минут на небольшом огне.

Грибы с кабачками и морковью

Ингредиенты: *4 кабачка, 700 г шампиньонов, 3 моркови, 1,5 стакана сливок, 3 луковицы, 0,5 пучка зелени укропа, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Шампиньоны помойте, мелко нарежьте и жарьте на сковороде в растительном масле до готовности.

Добавьте к подготовленным грибам очищенный и измельченный лук, слегка обжарьте его, долейте немного воды и припустите на медленном огне.

После этого шампиньоны и лук залейте сливками, добавьте измельченную зелень укропа, муку, соль и перец и тушите еще 10 минут.

Кабачки и морковь очистите, нарежьте кубиками, выложите в горшочки с грибами и залейте грибным соусом.

Горшочки закройте крышкой, поставьте в разогретую духовку и тушите 20–30 минут.

Грибы с чесноком и сыром

Ингредиенты: *3 стакана фасоли, 1 кг грибов, 300 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 3 дольки чеснока, 1 стакан тертого твердого сыра, соль.*

Способ приготовления

Фасоль замочите на 6 часов в холодной воде, затем воду слейте, фасоль отварите в кастрюле.

Грибы промойте, разрежьте на 6 частей, обжарьте на сковороде в масле вместе с измельченным луком. Грибы, лук и фасоль смешайте, добавьте толченый чеснок, соль, все выложите в горшочек, влейте немного воды, в которой варилась фасоль, и обильно посыпьте сыром.

Горшочек поставьте в умеренно разогретую духовку на 20 минут и тушите до готовности.

Грибы с репчатым луком и зеленью

Ингредиенты: *1 кг картофеля, 1 кг грибов, 1–2 луковицы, 300 г сметаны, зелень петрушки, 6 ст. л. растительного или сливочного масла, 1 лавровый лист, соль, перец.*

Способ приготовления

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарьте кипятком, нарежьте пластинками и обжарьте в половине требуемого количества масла на сковороде вместе с кольцами лука.

Очищенный картофель нарежьте дольками, обжарьте в оставшемся масле и выложите вместе с грибами и луком в горшочек.

Содержимое горшочка залейте водой до уровня верхнего слоя, добавьте соль, лавровый лист, перец, залейте сметаной, сверху посыпьте измельченной зеленью.

Горшочек закройте крышкой и поставьте в духовку на 30–40 минут.

Маслята с картофелем и сметаной

Ингредиенты: *1 кг свежих или замороженных маслят, 5 луковиц среднего размера, 5 ст. л. сметаны, 100 г сливочного масла, 8 клубней картофеля, 0,5 стакана воды, 2 кубика грибного бульона.*

Способ приготовления

Грибы промойте, разрежьте на 4 части и обжаривайте на сковороде в сливочном масле 10 минут. Затем добавьте очищенный и нашинкованный лук, перемешайте и тушите еще 10 минут, после чего добавьте сметану.

Половину очищенного и нарезанного соломкой картофеля выложите в горшочек, на него поместите слой грибов, сверху положите оставшийся картофель, добавьте толченые бульонные кубики, предварительно разведенные водой.

Горшочек поставьте в духовку, закрыв крышкой. Запекайте 40 минут до полной готовности.

Шампиньоны в яблочном соусе

Ингредиенты: *1,5 кг шампиньонов, 5 корней сельдерея, 300 г кислых яблок, 3 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 0,5 пучка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления

Шампиньоны промойте и мелко нарежьте.

Из яблок вырежьте сердцевину, очистите их от кожицы, нарежьте кубиками и смешайте с измельченным луком и рубленой зеленью петрушки.

Сельдерей помойте, мелко нарежьте, смешайте с грибами и выложите смесь в горшочки, посолите, поперчите. Затем добавьте яблоки, лук и зелень. Налейте в каждый горшочек по 0,5 стакана горячей воды, растительное масло и тушите в умеренно разогретой духовке до готовности.

Шампиньоны с белокочанной капустой

Ингредиенты: *1,5 кг белокочанной капусты, 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. белого вина, соль.*

Способ приготовления

Капусту помойте и нашинкуйте. Очищенный лук и шампиньоны мелко нарежьте, смешайте с капустой.

Подготовленные продукты выложите в горшочки, сбрызните вином, добавьте соль, растительное масло и влейте по 2 ст. л. горячей воды в каждый горшочек.

Горшочки закройте крышками и поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут.

Каши

Каша гречневая с фаршем

Ингредиенты: *1 стакан гречневой крупы, 200 г мясного фарша, 100 г растительного масла, 2 луковицы, соль.*

Способ приготовления

Гречневую крупу переберите, подсушите в сковороде и промойте горячей водой.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, подрумяньте в растительном масле, добавьте фарш и обжарьте до полуготовности.

Заполните порционные горшочки наполовину подготовленными продуктами: на дно положите гречку, сверху выложите фарш, посолите. Залейте горячей водой почти до горлышка горшочка. Поставьте в умеренно разогретую духовку и варите до готовности.

Каша гречневая с печенью

Ингредиенты: *1 стакан гречневой крупы, 0,5 кг говяжьей печени, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, перец, соль.*

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами, печень ломтиками. Все обжарьте в сковороде в растительном масле. Измельчите в мясорубке, добавьте соль и перец.

Гречневую крупу, переберите, промойте и смешайте с печеночным фаршем.

Заполните порционные горшочки больше, чем наполовину подготовленными продуктами и залейте почти до горлышка горячей водой.

Поставьте горшочки в хорошо разогретую духовку и варите до готовности.

Гречневая каша с мозгами

Ингредиенты: *1 стакан гречневой крупы, 0,5 кг мозгов, 3 луковицы, 100 г муки, 0,5 стакана растительного масла, соль, перец.*

Способ приготовления

Гречневую крупу переберите и промойте. Заполните порционные горшочки наполовину, залейте горячей водой, посолите и поставьте в разогретую духовку на 15 минут.

Мозги промойте, удалите пленку и нарежьте небольшими кусочками. Затем обваляйте в муке, посолите и небольшими порциями обжарьте в сковороде в растительном масле на сильном огне.

Лук нарежьте полукольцами, подрумяньте на отдельной сковороде в растительном масле и смешайте с обжаренными кусочками мозгов.

Достаньте горшочки, перемешайте гречневую крупу с мозгами и луком и варите в духовке до готовности.

Каша пшенная с морковью и луком

Ингредиенты: *2 стакана пшена, 1 морковь, 1 луковица, 150 г сала, соль.*

Способ приготовления

Очищенный лук нарежьте полукольцами. Вымытую и очищенную морковь натрите на крупной терке.

Сало нарежьте ломтиками, слегка обжарьте в сковороде, добавьте лук и морковь и жарьте еще минут 5.

Пшено переберите, промойте в семи водах, смешайте с обжаренными в сале овощами.

Подготовленными продуктами заполните горшочки, залейте горячей водой. Поставьте в умеренно разогретую духовку и варите до готовности.

Каша овсяная с грибами

Ингредиенты: *4 стакана овсяных хлопьев, 500 г грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, соль.*

Способ приготовления

Лук очистите и мелко нарежьте. Грибы промойте, нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с луком в сковороде в растительном масле.

Овсяные хлопья перемешайте с поджаренными грибами, посолите и выложите в порционные горшочки, заполнив их наполовину. Залейте горячей водой и поставьте в умеренно разогретую духовку.

Каша рисовая с изюмом

Ингредиенты: *3 стакана риса, 1 стакан изюма, 1 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, соль.*

Способ приготовления

Перебранный рис замочите в холодной воде на 30 минут, потом промойте. Изюм также промойте, смешайте с рисом и заполните порционные горшочки наполовину. Положите сверху по кусочку масла.

Молоко вскипятите, добавьте сахар, соль и залейте подготовленные продукты почти до горлышка горшочков. Поставьте в умеренно разогретую духовку и варите до готовности.

Каша манная с изюмом и орехами

Ингредиенты: *1 стакан манной крупы, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 1 л молока, 8 яиц, 50 г сливочного масла, 150 г сахара, ванилин.*

Способ приготовления

Молоко доведите до кипения, добавьте сахар, тонкой струйкой всыпьте манную крупу и варите до загустения. Готовую кашу остудите.

Белки отделите от желтков, изюм промойте, орехи измельчите. Остывшую кашу смешайте с желтками, изюмом, орехами и ванилином. Белки взбейте до крепкой пены и осторожно смешайте с кашей.

Подготовленную массу переложите в порционные горшочки и поставьте в хорошо разогретую духовку.